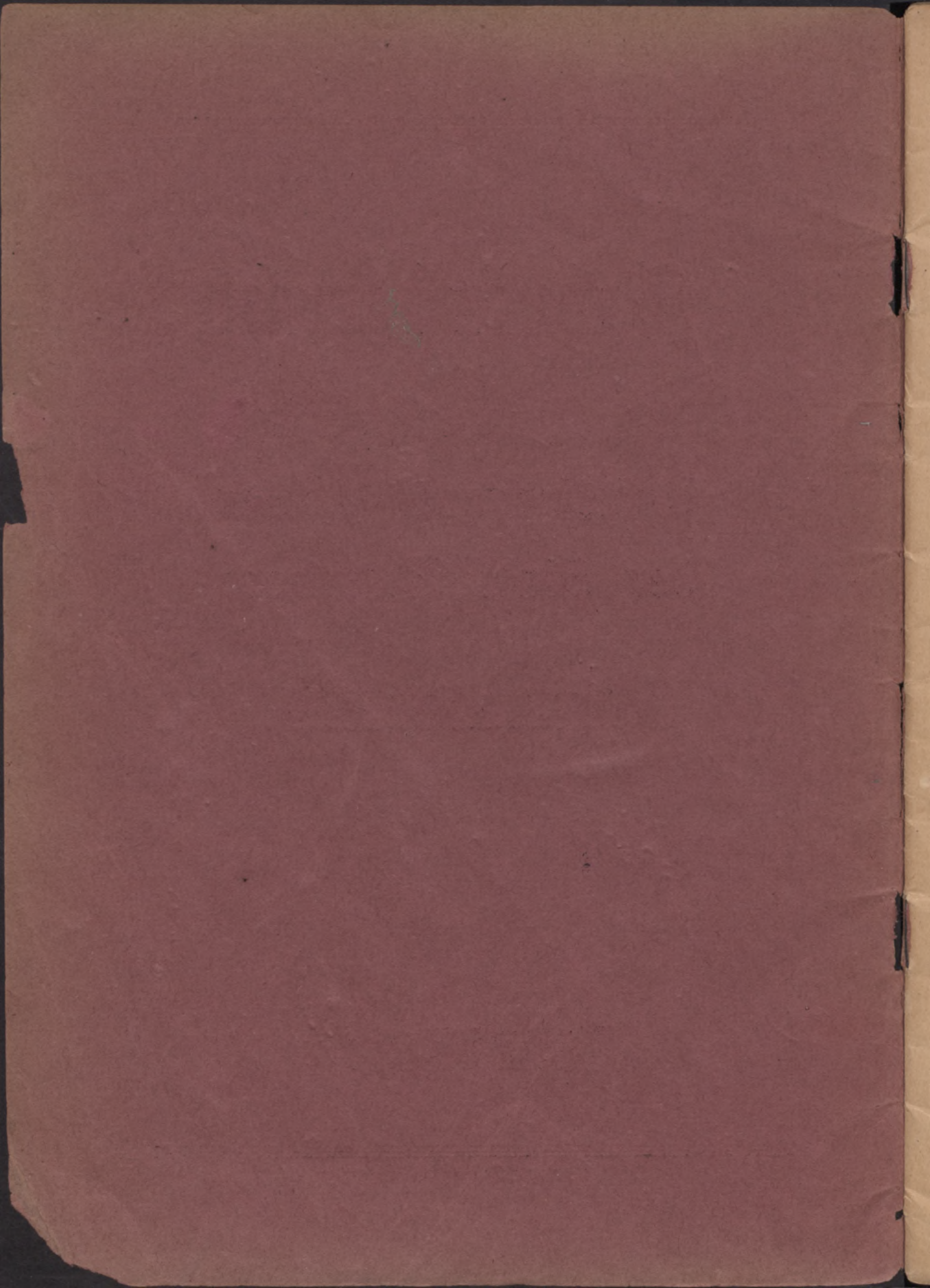
Jahresbericht des Nahrungsmittel-Untersuchungs-Amtes der Stadt Bromberg

über das Jahr 1916.

Erstattet vom Vorsteher des Amtes
Dr. Wilhelm Theopold.

Gruenauer'sche Buchdruckerei Richard Krahl Bromberg.



Jahresbericht

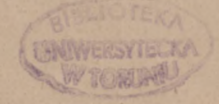
des Nahrungsmittel-Untersuchungs-Amtes der Stadt Bromberg

über das Jahr 1916.

Erstattet vom Vorsteher des Amtes
Dr. Wilhelm Theopold.

75822 Gruenauersche Buchdruckerei Richard Krahl Bromberg.


INSTYTUT ZACH
BIBLIOTEKA


BIBLIOTEKA
UNIWERSYTECKA
W TORUNIU

I. Allgemeines.

„1916."

Ein weiteres volles Kriegsjahr ist vollendet. Jetzt gilt's. Der Ernst und die Größe des Kampfes und der Stunde muß alle Schwankenden zusammenreißen; für Illusionen ist kein Raum. Mehr als je nimmt die ganze Heimat am Kriege teil, mehr als je zuvor hat sich jeder Betrieb, jede Tätigkeit auf den Krieg und sein einziges großes deutsches Endziel, den siegreichen Frieden mit freien Handelswegen zu freier Entfaltung, einzustellen. Für die Nahrungsmittel-Untersuchungsämter galt es neben der gewöhnlichen Nahrungsmittelkontrolle die Einhaltung zahlreicher Kriegsverordnungen und in gesteigertem Umfange die neue Industrie der Kriegs-Ersatzerzeugnisse auf dem Gebiete des Lebensmittelmarktes zu überwachen, Wertloses auszuschließen, Minderwertiges vom Brauchbaren zu scheiden und durch die Ermittlung der Zusammensetzung Unterlagen für die Beurteilung der Preisstellung zu schaffen und zur Ausschaltung unzuverlässiger Personen. Das Mitarbeiten an den Fragen der Ernährung und des Durchhaltens kennzeichnet also unsere Tätigkeit im abgelaufenen Jahre. Der im Vorjahre ausgesprochene Satz, daß die Kriegszeit mit ihrer Teuerung mehr Anreiz biete, ungeeignete und verfälschte Nahrungsmittel in den Verkehr zu bringen, hat noch größere Bedeutung für das letzte Jahr; der Handel zeigte, wie allgemein bekannt, bedenkliche Auswüchse in größtem Umfange, hartnäckiger also war der Kampf gegen Lebensmittelwucher, Schwindler und Fälscher. Sehr gefördert ist die Aufgabe der Untersuchungsämter durch eine Reihe von Verordnungen, die erst gestatten, den vielfachen Auswüchsen zu begegnen, wie sie die Kriegszeiten gebracht haben und Wucherungen, die mit der allgemeinen Gesetzgebung zum Teil gar nicht bekämpft werden konnten, auszumerzen. Von den neuen Verordnungen seien hier nur die führenden genannt: die Bekanntmachungen vom 18. Mai 1916 Reichs-Gesetzblatt Seite 380 / 26. Mai 1916 Reichs-Gesetzblatt Seite 422 über die äußere Kennzeichnung von Waren, die erst volle Wirksamkeit haben werden, wenn sie auf alle Packungen und fabrikmäßig erzeugten Waren ausgedehnt werden; ferner besonders die Bekanntmachung vom 26. Juni 1916 gegen irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genußmitteln, Reichs-Gesetzblatt Seite 588. Zu diesen beiden treten eine Reihe von anderen und, nicht zu vergessen, manche Höchstpreisverordnungen. Es ist nicht zu verkennen, daß es mit Hilfe aller Verordnungen zumeist gelingt, die gefährlichsten Erscheinungen auszulöschen, aber die Erzeugnisse haben dem Fabrikanten, der gewißlich oft gar nicht die Absicht hat, ein Dauererzeugnis herzustellen, schon lohnendsten Verdienst gebracht, bis sie irgendwo angetroffen, zur Untersuchung gebracht und gebrandmarkt worden sind; auch in der oft langen Zeit,

bis ein Urteil durch alle Instanzen gelaufen und dem Hersteller endlich der Vertrieb untersagt ist, hat ihm der Weizen geblüht und gescheffelt. Unter den zahlreichen Neuerscheinungen sind nur ein oder zwei wirklich neue Sachen, alles andere sind nur Mischungen und Zusammenstellungen alter, seit Jahren verwendeter Erzeugnisse. Würde ein Zwang bestehen zur Angabe der Bestandteile nach volksbekannten Ausdrücken in der Reihenfolge der Mengen und allenfalls mit Angabe der Mengenverhältnisse, so würde vielleicht der Käufer sich selbst vor Übervorteilung und überflüssigen Präparaten schützen. Wenn die Beschreibung für „Brotaufstriche" lautete, er besteht aus Stärkekleister und Schmalz oder Bestandteile: Kartoffelbrei, Stärkekleister, Fischbrühe und Kochsalz, oder für einen Salpeter-Ersatz: Kochsalz 99 %, Natriumnitrit 1 %, so würde sich gewiß mancher fragen, ob er für ein Pfund solcher Mittel 2,50 ℳ, 1,20 ℳ und 90 Pfennig ausgeben will. Zeitraubender, aber mehr versprechend ist der Prüfungs- und Erlaubniszwang für alle Ersatzmittel und neuen Erfindungen, nur so kann verhindert werden, daß ungeeignete Mittel überhaupt erst verbreitet werden und den Fabrikanten Gewinn bringen können. Die Stadt München hat hiermit den Anfang gemacht; sie hat unter dem 31. Oktober 1916 eine Verordnung erlassen, nach der die Erlaubnis zum Handel mit Ersatzmitteln für Gegenstände des täglichen Bedarfs oder für Nahrungsmittel nachgesucht werden muß, die Bewilligung ist an den Ausfall von Prüfungen und Untersuchungen gebunden. Eine gleiche Anordnung für das Reichsgebiet wäre zu wünschen, allenfalls in Verbindung mit der Anregung der volkswirtschaftlichen Abteilung des Kriegsernährungsamtes, zur Arbeitserleichterung und Vermeidung vielfacher Untersuchungen derselben Gegenstände eine Verteilung nach Gruppen auf die einzelnen Untersuchungsämter vorzunehmen.

Die Lebensmittelindustrie hat sich im vergangenen Jahre von dem nicht mehr recht lohnenden oder auch zu scharf überwachten und verdächtigten Gebiete der Liebesgabenherstellung zu der „Erfindung von Lebensmittel-Ersatz" gewendet. Diese Erfindungen stellen mit wenigen Ausnahmen keine Entdeckungen neuer Nahrungsmittel und -quellen dar, sie sind vielfach nur Zusammenstellungen der alltäglichen und bekannten Lebensmittel. Wenn grobe Graupen mit Erbsenmehl und etwas Gewürz säuberlich in Päckchen gefüllt und mit einer allerdings neu erfundenen Bezeichnung, z. B. als Kraftsuppe, als Krafto-Flei oder als Fleischko, und mit einer noch gewaltiger erfundenen Reklame in den Handel gebracht werden, oder wenn Gemenge aus Kartoffelmehl, Bohnenmehl, Kochsalz, Farbe und Küchenkräutern als vegetabile Bratklopse oder als Sparfleisch ausgegeben werden, so ist die einzige Entdeckung bei diesen Erfindungen, die der Käufer machen wird und muß, die, daß er viel Geld ausgibt für etwas, was in seiner Küche schon seit Jahren zu Suppe und Speisen verwendet worden ist. Ein recht grober Unfug wird auch wohl mit dem Worte Ersatz getrieben. Eine eigenartige Sucht, alles aufzukaufen, was eßbar ist, gleichgültig um die Substanz und ihren Wert, befördert den Erfolg mit Ersatzmitteln in der Richtung der Bereicherung findiger Leute. Das Wort Ersatz gab früher jedem Veranlassung, mit Mißtrauen die Ware zunächst zu betrachten, dann vorsichtig zu prüfen und

mit einem gewissen Unterton endlich die Güte besonders im Verhältnis zur Preiswürdigkeit zu loben. Heute wird der Ersatz in unverständlicher Kaufwut teuerer bezahlt als das ersetzte Erzeugnis. Ein Stärke-Ersatz z. B. war nichts als Kartoffelstärke, nur mußte unter der Ersatzflagge ein Pfund mit 7,13 ℳ bezahlt werden, während es sonst im Berichtsjahre zwischen 40 und 50 Pfennig gekostet hat. Auch in anderer Weise wird das Wort Ersatz fälschlich ausgenutzt. Vegetabile Eiweißträger sind kein Fleischersatz; eine aus Apfelmus, Puderzucker und etwas Gelatine oder Eiweiß geschlagene Masse ist kein Sahne-Ersatz; ein mit Kochsalz weitgehendst verfälschter Pfeffer ist kein Pfeffer-Ersatz; ebensowenig wie eine stark gewässerte Milch ein Milch-Ersatz ist; ein gelb gefärbter wässeriger Pflanzenschleim ist kein Öl-Ersatz; die eisernen Geldstücke sind nur ein Behelf für die Nickelmünzen, Eisen ist ebensowenig ein Nickel-Ersatz, wie der Kassenschein ein Silber-Ersatz ist. Der Umstand, daß man Gegenstände gleicher Art aus Holz-Metall oder Porzellan herstellt und benutzt — Löffel, Schüsseln, Kästen, Schmuckstücke —, berechtigt gewiß nicht dazu, Holz und Metall als Porzellan-Ersatz usw. zu bezeichnen. Fische, Eier und auch Käse können als Ersatz für Fleisch, Pferdefleisch als Ersatz für Rindfleisch, Paprika als Ersatz für Pfeffer gelten, aber Bohnenmehl ist kein Ersatz für Fleisch. Die Verhältnisse liegen zurzeit so, daß zu den bisher gewohnten Gruppen der Lebensmittel, der normalen Ware und dem Kunsterzeugnis — dem gesetzlichen Ersatzmittel — sich eine neue gesellt hat: der Kriegsersatz. Bei der Herstellung der eigentlichen Nachmachungen, den Kunstprodukten, wurde das Vorbild zunächst wenigstens in den Hauptzügen nachzuahmen versucht. Bekannte Ersatzmittel sind die Margarine für Butter und das Kunstspeisefett für Schweineschmalz, auch das Gesetz vom 15. Juni 1897 betreffend den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren „Ersatzmitteln" spricht sie so an; sie enthalten, wie ihre Vorbilder, Fette als Grundmassen. Auch Kunsthonig und Kunstmarmeladen, die eigentlichen Honig- und Marmeladen-Ersatze, enthalten Zucker oder Zuckerstoffe in Mengen, wie sie Honig und Marmeladen enthalten. Die Kunstweine waren — bis zu ihrem Herstellungsverbot — erst dann vollkommen, wenn sie möglichst täuschend aus Bestandteilen, die auch den Wein enthält, zusammengesetzt waren. Von einem Kunsteipulver müßte man eine stofflich den Eibestandteilen nahestehende Mischung von Stoffen, neben Ähnlichkeit in den Eigenschaften, erwarten. Die Kriegs-Ersatzstoffe hingegen sind recht weit von der normalen Ware und den seitherigen Kunstprodukten verschieden. Scheidet man zunächst die technischen Ersatzmittel aus, so bleiben für Ersatzmittel einerseits also solche übrig, die aus bisher nicht zur Nahrung verwendeten Stoffen Nahrungsmittel bereiten wollen. Die Gruppe dieser ist, wie schon gesagt, leider gering, und man ist in Verlegenheit, ein Beispiel zu nennen. Angeführt sei: die Hefe als Nahrungsmittel, manche bisher nicht benutzte Wildfrüchte als Marmeladenfrüchte. Auch wenn es gelänge, z. B. die Früchte der Roßkastanie als Nahrung zu verwenden, würde man wirkliche Ersatznahrung gewinnen. Die viel größere andere Gruppe, die eigentlichen Kriegsersatzmittel, die zum großen Teil als Auswuchs der Lebensmittelindustrie zu bezeichnen sind, kann bestenfalls dazu dienen, den Mangel an

gewissen Stoffen weniger empfindlich zu machen und leichter ertragen zu lassen. Sie sind in ihrer besseren Form Behelfsmittel, meistens nur dazu bestimmt, unpraktischen Hausfrauen aus der Verlegenheit zu helfen, um die Speisen mundgerecht zu machen oder dem mitessenden Auge zu dienen. Diese Ersatzmittel sind stofflich und als Nährmittel wohl ausnahmslos recht minderwertig oder wertlos, ihnen haftet zum großen Teil ein wucherischer Preis als Mangel an. Mit einigem Erfindertalent könnte die Hausfrau die meisten fehlenden Küchenhilfen selbst ersetzen, wo sie einen Mangel empfindet. Öl-Ersatz zum Anmachen von Salat ist durchweg ein gelb gefärbter dünner Pflanzenschleim, die Hausfrau kann den ihm nachgerühmten Erfolg mit einer zerdrückten Kartoffel und wenig Wasser erreichen. Auch Ersatz für Brotaufstrich kann sich jeder herstellen, wie ein Marmeladen-Ersatz zeigen wird. Der Kriegsersatz entsteht vielfach durch Verschlechterung der bekannten Waren, als Beispiel sei der Werdegang eines Marmeladen-Ersatzes angeführt. Die Hausfrau stellt ihre gute Marmelade durch Einkochen von Früchten mit Zucker her. Die Kunstmarmelade entsteht dann dadurch, daß man die Früchte zunächst ihres wertvollen Saftes beraubt und diesen in den Preßrückständen durch Wasser ersetzt; Farbe, Kunstaroma und Weinsäure vollenden die Nachmachung. Mit behördlicher Erlaubnis folgt eine Marmelade, Sorte V, die neben Fruchtrückständen Rüben oder Kartoffeln enthält. Zucker in üblichen Mengen enthalten sie alle noch. Hier nun setzt der Kriegs-Ersatzmittel-Fabrikant ein, er ersetzt zunächst den nahrhaften Zucker durch Saccharin und die Fruchtbestandteile vollends durch Mohrrüben und Kartoffeln. Dann bleibt das Saccharin fort; die Menge der Kartoffeln und Möhren wird herabgesetzt, weil man ja mit derartigen Nahrungsmitteln sparen muß; die dickliche Beschaffenheit wird durch Zusatz von wenig Gelatine oder Agar-Agar erreicht. Und so ist man beim Kriegs-Marmeladenersatz der ersten Stufe angelangt, der aus einer Handvoll Möhrenbrei mit Farbe, Kunstaroma, Weinsäure und in der Hauptsache aus dünnster Gelatinegallerte — also aus viel Wasser — besteht. Der tüchtige Ersatzmittelerfinder macht hier noch nicht halt, er läßt auch die letzten Rüben fort und fertigt so einen Gelee-Ersatz. In der Tat haben alle Einzelglieder dieser Kette hier zur Untersuchung vorgelegen. Selbstverständlich muß die Geistesarbeit und die Erfindergabe sich bezahlt machen, der Preis steigt daher mit dem Fortschreiten der Fabrikation von 35 Pfennig für Kunstmarmelade auf 45, 70, 90 und endlich 120 Pfennig für den Gelee-Ersatz, und weiter steigt die Nachfrage, auch selbstverständlich, denn im allgemeinen ist das Teuerste auch das Beste, nur trifft das gar nicht auf die zeitigen Verhältnisse des Lebensmittelmarktes zu, hier erweist sich das Billigste zumeist als das Beste. Im weiteren Sinne wäre dieser Marmeladen-Ersatz auch ein Butter-Ersatz, weil er geeignet ist, die Butter auf dem Brote zu ersetzen, er erleichtert den Kau- und Schluckprozeß. Als Butter-Ersatz kann man — in diesem Sinne weitergehend — auch einen Kaffeeaufguß und das Wasser des Brunnens bezeichnen, sie wirken auf trockenes Brot ebenso wie jener Marmeladen-Ersatz, nur wird vielleicht das Auge nicht in gleichem Maße befriedigt, ein gutes Kauen ersetzt übrigens alle. Den gleichen Gedankengang müssen die Fabri-

kanten haben, die lediglich gewisse Küchenhilfen und Behelfsmittel herstellen und die leider in allen Bevölkerungskreisen Abnehmer auch für — nach dem Geldwert — wertloseste Artikel finden. Der Faden zeigt, welch ein Unfug zum Teil die Herstellung von Ersatz geworden ist und was sich unter „Ersatz" verbergen kann. Fast alle Gruppen der Nahrungs- und Genußmittel haben ihren Kriegsersatz gefunden, bis auf die, die dieser Erfinderbetätigung entzogen worden sind. Durch das Weingesetz ist die Nachmachung von Wein verboten, durch die Bundesratsverordnung vom 26. Mai 1916 wurden die schon üppig gedeihenden Kriegsersatzmittel aus Schmalz, Talg oder Butter mit Stärkekleister u. a. wieder vertrieben. Der Kriegsersatz für Nahrungsmittel sollte sich also im allgemeinen stofflich und dem Nährwerte nach dem Vorbilde nähern; nur unter sehr einschränkenden Bedingungen könnte davon abgesehen werden, wenn nämlich das Vorbild nicht die Stelle eines Nährstoffes einnimmt. So kann Saccharin im Süßwein, in Punschen und Bowlen den Zucker ersetzen (ohne daß Saccharin hierdurch zu einem Zuckerersatz wird, mit dem es nur die Süße gemein hat), nicht dagegen in Marmeladen; auch in den obengenannten Marmeladen-Ersatzmitteln sollte Zucker vorhanden sein und die Frucht nicht durch dünnste Gelatinegallerte ersetzt werden.

Neben den Kriegs-Ersatzmitteln findet sich die schon angedeutete weitere Gruppe aus Mischungen alter bekannter Rohstoffe zur Herstellung von Suppen, vegetabilischen Speisen u. ähnl. Sie besonders verdienen die Aufmerksamkeit der Behörden. Wenn sie teilweise auch nicht wertlos sind, so werden in ihnen altbekannte Rohstoffe zu ungewöhnlich hohen Preisen angeboten, die Preise sind auch dann zumeist unangemessen, wenn ein Päckchen nur 10—20 Pfennig kostet. Eine Frühlingssuppe, die aus 10 Grammen gefärbtem Kochsalz mit Spuren von getrockneten Kräutern besteht und gar für 4 Teller Suppe reicht, ist mit 15 Pfennig doch viel zu teuer bezahlt. Gleiches gilt für die schon genannten Präparate aus Graupen und Grütze oder aus Leguminosenmehl und Kochsalz, von denen gewöhnlich Päckchen zu 30 oder 50 Grammen 35 bis 50 Pfennig kosten. Auch die fertigen Kuchenmassen gehören hierher, sie bestehen aus rund 30 % Zucker und zum Rest aus Kartoffel- und Maismehl, 1 Pfund kostet bis 1,40 *M*, oder nur aus Mehlmischungen; ähnlich sind die Puddingpulver zu beurteilen, die zumeist aus einigen Grammen gefärbten Kartoffelmehles bestehen. Durch die Arbeit des Mischens, des Einteilens in kleine Mengen, durch die Unkosten für Tütchen, Kästen, Reklame und Vertrieb entstehen die hohen Preise, die bisweilen bei der Nachprüfung trotz des Mißverhältnisses zu den Rohstoffpreisen auch den Herstellern nur einen kleinen Gewinn bringen. Daß dieser trotzdem unberechtigt und zu bekämpfen ist, ergibt sich aus der Verteuerung, die in der Einschaltung einer Kette von Personen in die Reihe der Graupen- und Grützemüller oder der Salzhändler bis zum Verbraucher ihre Ursache hat. Alle diese Rohstoffe sollten dem Konsum direkt zugeführt werden.

Mit den genannten neuen Verordnungen vom 23. März 1916 R.-G.-Bl. S. 183 gegen übermäßige Preissteigerung, vom 18. Mai 1916 G.-G.-Bl. S. 380 / 26. Mai 1916 R.-G.-Bl. S. 422

über die äußere Kennzeichnung von Waren und Folgeverordnungen, vom 26. Juni 1916 R.-G.-Bl. S. 588 gegen irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genußmitteln usw. ist es möglich, namentlich einer irreführenden Bezeichnung der übertreibenden und wissenschaftlich nicht feststehenden oder zu begründenden Reklame und täuschenden Anpreisungen zu begegnen; die Ausdehnung auf die im Haushalt täglich gebrauchten technisch-chemischen Erzeugnisse ist zu wünschen.

Bei den Ersatzerzeugnissen der Technik, die sich ebenfalls von den Kunstprodukten, den unvollkommenen oder gar den vollkommenen synthetischen Nachbildungen unterscheiden, ist mehr darauf der Wert zu legen, zu prüfen, ob sie an der Stelle, wo sie das Vorbild ersetzen sollen, ihren Zweck erfüllen. Von einer ganzen Reihe von Erzeugnissen trifft dies zu. Aber auch hier wird das Wort Ersatz zum Teil alten Erzeugnissen beigelegt, die schon lange sich einen festen Platz in der Technik erworben haben — Benzol als Benzin-Ersatz, Harzlacke als Firnis-Ersatz —; zum Teil wird fälschlich das normale Erzeugnis als Ersatz ausgegeben, um höhere Preise zu erzielen oder Höchstpreise zu umgehen — Stärke-Ersatz für gewöhnliche Kartoffelstärke, Petroleum-Ersatz für normales Petroleum —. Weiter verbergen sich unter dem Worte Ersatz Erzeugnisse, die selbst bei weitgehendem Entgegenkommen nicht das Wort Ersatz verdienen und die somit auf eine Stufe zu stellen sind mit den meisten Kriegsersatzstoffen für die Lebensmittel; so wird Glaubersalz als Soda-Ersatz, feinst gemahlener Sand als Seifenpulver-Ersatz im Handel angetroffen. Daß das Wort Ersatz in diesen Fällen eine Preissteigerung zur Folge hat, ist bei den bekannten bedauerlichen Erscheinungen in der Handelswelt selbstverständlich. Die Wasch- und Reinigungsmittel haben besonders die vollste Aufmerksamkeit der Ersatzerfinder auf sich gezogen. Die Zahl der wertlosen oder geringwertigen Waschmittel ist trotzdem bei weitem größer als die der brauchbaren. Solange wertlose Erfindungen und Zusammenstellungen der Wäsche keinen Schaden zufügen und solange sich der Schaden auf eine Schädigung des Geldbeutels der Käufer beschränkt, ist die Gefahr noch nicht so groß, als wenn die Haltbarkeit der Wäsche und damit unser Bestand an Geweben gefährdet wird. Fein gemahlener Sand muß rein mechanisch einen ungünstigen Einfluß auf das Gewebe — Lockerung und Zerreibung — ausüben; Waschpulver, die durch Eisenverbindungen in zu großen Mengen verunreinigt sind, färben die Wäsche gelb und verursachen so einen Schaden; Schmierwaschmittel aus Wasserglas und Ätzkali sind nicht nur eine Gefahr für die Wäsche, sondern auch für die Wäscherinnen; hier sind Fälle von schwerer Schädigung der Hände bekanntgeworden.

Ein besonderer Mißbrauch ist lange Zeit mit dem Worte Seife getrieben worden, nahezu alles, was für Waschzwecke in den Handel kam, wurde als Seife und Seifenpulver bezeichnet oder in Wortverbindungen mit Seife gestellt; Ton wurde als Edel-Tonseife, Sand, Kieselgur, Bolus usw. als Seifenpulver in den Verkehr gebracht. Die Bekämpfung dieses Auswuchses war mit den vorhandenen gesetzlichen Bestimmungen umständlich und nicht immer Erfolg versprechend; erst die Bundesratsverordnung vom 5. Oktober 1915 R.-G.-Bl. S. 1131 mußte aus-

drücklich jede Verwendung des Wortes Seife für fettfreie Wasch- und Reinigungsmittel untersagen.

Die Ersatzerzeugnisse sind bei der Besprechung der einzelnen Lebensmittel jeweils, soweit möglich, am Schlusse der Gruppen behandelt.

Neben dem starken Auftreten von Ersatzmitteln ist die Wertverminderung mancher Lebensmittel eine Erscheinung dieses weiteren Kriegsjahres. Als für derartige Zwecke geeignetstes Mittel ist das Wasser erkannt worden. Sicherlich bringt es bei den heutigen Preisen den größten Gewinn, wird es doch in den Zubereitungen stets zum Preise der Edelstoffe verkauft. Überall war ein Anschwellen des Wassergehaltes feststellbar, beim Hackfleisch, in Würsten, in Fleischdauerwaren, Milch, Käse, ja selbst in der Gruppe der sonst wasserfreien Speiseöle ist das Wasser ein Hauptbestandteil der Speiseöl-Ersatzstoffe geworden, auch bei Brot und Kuchen, Essig, Rübensirup und Marmeladen, Spirituosen, Bier und besonders bei der Seife begegnet man höheren und sehr hohen Wassergehalten. Es ist nicht immer leicht, den rechten Standpunkt zu diesen Erscheinungen zu finden. Einerseits kann man wohl zufrieden sein, noch einen Grog von Rum oder ein Schöpplein Bier zu bekommen, selbst wenn dies nur durch Streckung oder dünnere Beschaffenheit möglich wäre; anderseits aber sind die Preise so gestellt, daß wohl die allgemeine Verteuerung, nicht aber die Wertverminderung durch die Streckung eine Berücksichtigung erfahren hat. Unter solchen Umständen erscheint es denn doch als Pflicht der Kontrolle, einer Wertverminderung, die zumeist nicht durch die Knappheit der Rohstoffe, sondern mehr durch den Wunsch nach Verdienst bedingt ist, entgegenzutreten. Die Beurteilung solcher Fälle fällt schon in das Gebiet der Verordnung gegen übermäßige Preissteigerungen vom 23. Juli 1915 R.-G.-Bl. S. 467 / 23. März 1915 R.-G.-Bl. S. 183, bei denen die Untersuchungsämter in vielfacher Weise mitzuwirken berufen sind. In einer ganzen Reihe von Fällen mußte das Untersuchungsamt in seinen Gutachten darauf hinweisen, daß die bei dem Ankauf der Proben gezahlten Preise entweder Überschreitungen von festgesetzten Höchstpreisen oder nach der Zusammensetzung der Ware ganz unangebrachte Forderungen darstellten. Die Ereignisse haben es eben mit sich gebracht, daß der Nahrungsmittelchemiker sich auch mit ganz anderen Dingen als der Untersuchung und Beurteilung der Nahrungsmittel beschäftigen muß. Überhaupt fällt ein großer Teil der durch Kriegsnotgesetze für den Lebensmittelverkehr getroffenen Anordnungen ungezwungen sowohl durch die Einsendung von Proben zum Zwecke der Untersuchung und noch mehr bei der Ausübung der ambulanten Kontrolle unter die Fachaufsicht des Nahrungsmittelchemikers. Es ist daher auch erlaubt, hier Ausführungen zu machen über den Krieg als Konjunktur, den Anlaß der Verordnungen gegen Preiswucher und seine Bekämpfung, ein Kapitel, mit dem sich Volkswirtschaftler und Juristen noch lange beschäftigen werden und das uns ein gut Teil unberechtigter Teuerung gebracht hat. Der gleiche Aufschlag in Prozenten auf den Einstandspreis, wie im Frieden, hat bei den Kriegspreisen keine Berechtigung. Ein krasses Beispiel zur Belegung: Gänsefett kostete in Friedenszeiten etwa 90 Pfennig bis 1,20 ℳ das Pfund, der Krämer hatte dabei einen

Verdienst von etwa 15 bis 20 %, wie hoch ist sein Verdienst jetzt, wo man für das Pfund 10 bis 13 ℳ verlangt? Bei einem Umsatz in genau gleicher Höhe wie in Friedenszeiten würde der Kaufmann bei einem gleichen Aufschlag ohne Vermehrung des Personals und ohne verhältnismäßige Steigerung der Unkosten allein durch die Teuerung den drei- und vierfachen Gewinn erzielen. Hat jemand in Friedenszeiten eine bestimmte Warenmenge mit einem Jahresverdienst von 15 000 ℳ verkauft, so bringt ihm der Verkauf der gleichen Menge jetzt einen Verdienst von 45 000 und 60 000 ℳ, nur weil die Einkaufspreise, nicht aber alles Drum und Dran in diesem Verhältnis gestiegen sind.

Eine wertvolle Ergänzung der Wucherverordnungen bietet ein Erlaß des stellvertretenden Generalkommandos des II. Armeekorps vom 17. Oktober 1915, der einer nicht durch den Wert der Ware bedingten Preisforderung entgegentritt; er stellt jede unangemessene Preisforderung unter Strafe. Die Durchführung knüpft in der Praxis an eine unerläßliche Warenkunde, sonst hätte es nicht geschehen können, daß ein Verkäufer 3,40 ℳ für eine Dose Leberpastete im Gewicht von 3/4 Pfund bei einem Verdienstaufschlag von 90 Pfennig ungestraft hätte fordern können, obwohl der Wert der höchst minderwertigen und verfälschten Pastete (ein gelatinöser Stärkebrei mit einigen Zutaten) unter Berücksichtigung der Verhältnisse schwerlich auf 90 Pfennig anzunehmen war. Der Mangel an Warenkenntnis ist nicht entschuldbar. Unser Lebensmittelkaufmann ist im Grunde nur Lebensmittelhändler, der Händler aber prüft die Ware und schätzt ihren Wert. Zur Prüfung ihrer Waren sind die Lebensmittelhändler verpflichtet; Lebensmittel dürfen nicht unbesehen verkauft werden und nicht alles, was der Fabrikant herstellt, ist gerade in der Jetztzeit verkäuflich, so etwa ist ein Urteil des Oberlandesgerichts Posen aufzufassen.

Den Preisprüfungsstellen, Lebensmittelankaufsabteilungen, den Verteilungs- und Versorgungsstellen, Butterannahmestellen und den Kommunalverbänden hat das Untersuchungsamt durch Untersuchungen, Gutachten über Brauchbarkeit und Minderwertigkeit und durch Auskünfte über Verwertungsmöglichkeiten Dienste geleistet.

Die Überwachung der Kriegsverordnungen über Lebensmittel, von denen hoffentlich die, die das Nahrungsmittelgesetz wirkungsvoll ergänzen, in die Friedenszeit hinüber gerettet werden, ist zum Teil durch die Untersuchungen im Laboratorium, zum Teil durch die Fachkontrolle ausgeführt.

Personal des Amtes.

Von besonderem Einfluß auf die gesamte Tätigkeit des Amtes nach Art und Umfang sind die Wirkungen des Berichtsjahres auf die Personalverhältnisse; auch der I. Nahrungsmittel-Chemiker F. Bartschat wurde zum Heeresdienst eingezogen, er steht als Landsturmmann in einem Infanterie-Regiment. Da auch diese Stelle mit den ausgeworfenen Mitteln nicht besetzt werden konnte, ist das Untersuchungsamt zurzeit ohne wissenschaftliche Mitarbeiter. Über die Folgen wird weiter unten die Rede sein. Von der Einstellung nicht akademischer Hilfskräfte mußte bei der Unmöglichkeit einer genügenden Aufsicht abgesehen werden.

Diensträume.

Veränderungen sind nicht eingetreten.

Art und Umfang des Geschäftsbetriebes.

Die Gesamtzahl der untersuchten Gegenstände belief sich auf 2134.

Es waren:

1. Nahrungsmittel und Genußmittel	1977
2. Konservierungsmittel	4
3. Physiologische und toxikologische Untersuchungen	27
4. Technische Untersuchungen	94
5. Geheim- und Arzneimittel	3
6. Sonstige Untersuchungen	29
	2134

Der Zahl nach wurden die Untersuchungen veranlaßt durch:

A. Behörden und Verwaltungen der Stadt Bromberg:	
1. Polizeiverwaltung	547
2. Magistrat	17
3. Gaswerk, Tiefbauverwaltung, Wasserwerk	39
B. Andere Behörden und Verwaltungen:	
1. Polizeiverwaltungen der Städte (außer Bromberg) und des platten Landes des Regierungsbezirks	1149
2. Gerichte und Staatsanwaltschaften (einschl. Kriegsgerichte)	48
3. Hauptzollämter	2
4. Auslandsfleischbeschau	2
5. Militärbehörden, Landratsämter, Kreisausschüsse, Preisprüfungsstellen und andere	78
6. Säuglingsheim	7
C. Privatpersonen	233
D. Das Untersuchungsamt	12
	2134

Nicht eingeschlossen sind die bei der Fachkontrolle an Ort und Stelle begutachteten Proben; nicht in Erscheinung tritt die allerdings nur in geringem Umfange ausgeübte Mitarbeit in Kommissionen für die Lebensmittelversorgung.

Die Fachkontrolle — ambulante Kontrolle — erstreckte sich nur über einen Zeitraum von 9 Monaten. Besichtigt wurden in der Zeit 836 Geschäfte, darunter befinden sich 226 Bäckereien und 28 Molkereien. Es sind an 46 Tagen 36 städtische und 87 ländliche Ortschaften besucht. In den Städten sind 662 Geschäfte, auf dem Lande 174 besichtigt. Die Zahl der dabei durchmusterten Lebensmittel ist zu rund 9000 anzugeben. Für den menschlichen Genuß ungeeignet befunden wurden etwa 100 Lebensmittel. Zur weiteren Untersuchung sind 313 Proben entnommen, von denen 199 beanstandet wurden. Die bei der Fachkontrolle

angetroffenen Mängel betragen etwa 2000, sie umfassen nicht nur den Zustand von Nahrungs- und Genußmitteln, sondern alle Einrichtungen und Gegenstände, die bei der Aufbewahrung, Zurichtung und der Abgabe von Lebensmitteln benutzt werden. Auffallend häufig wurde im vergangenen Jahre eine einseitige geheime Belastung der Wage gefunden. Gewöhnlich hatte man Papier oder Pappe unter den Wageteller gelegt, der zum Auflegen der Waren diente, aber auch Gewichtsstücke bis zu 20 Grammen fanden sich in den Gestängen von Tafelwagen versteckt. Die hygienischen Verhältnisse in Molkereien, die Sauberhaltung der Rohrleitungen und Hähne, der Zustand der Milchtransportkannen usw. haben sich im allgemeinen gebessert; einzelne Molkereien scheinen in dieser Richtung keinen Einfluß auf die Lieferanten von Milch auszuüben.

Der Wert der Fachkontrolle für die Hebung der hygienischen Verhältnisse, für die sachgemäße Aufbewahrung und Behandlung der Lebensmittel und besonders für die Entnahme von Proben zur Untersuchung liegt auf der Hand; nicht geringer aber ist der Dienst, den der Fachmann bei der örtlichen Kontrolle den Kriegsmaßnahmen der Behörden auf dem Gebiete der Lebensmittelbereitung und -versorgung und der Preisbildung leistet und zu leisten hat. Der Nahrungsmittelchemiker steht an sich schon bei der Ausübung der Untersuchungstätigkeit im Laboratorium ganz im Dienste der Überwachung vieler Kriegsnotgesetze, bei der Ausübung der ambulanten Kontrolle hat er vollends Gelegenheit und unter den zeitigen Verhältnissen auch die Aufgabe, die Einhaltung der für den Lebensmittelverkehr erlassenen Vorschriften zu überwachen. Bei der Fachkontrolle wurde besonders die Einhaltung der Backvorschriften in Bäckereien, des Ausmahlungsgrades und der Mischungsverhältnisse der Mehle in den Mühlen überwacht, sie führten zu mannigfachen Beanstandungen. Besonders waren es die Anordnungen über das Mischungsverhältnis der Mehle zur Kuchenbereitung und die Abgabebeschränkung von Kuchen im Sinne des Brotkartensystems, die keine Beachtung gefunden hatten; aber auch bei der Brotbereitung war vielfach das Fortlassen von Streckmitteln festzustellen. Die Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Waren war insofern in mehreren Fällen verletzt, als die von den Herstellungsfirmen festgesetzten Kleinhandelspreise unkenntlich gemacht waren oder nachträglich verändert waren. Vielfach gaben die Verordnungen über die irreführende Bezeichnung von Lebensmitteln und über Preisbildungen Anlaß zur Entnahme von Proben oder zu Aufklärungen und Verwarnungen. Die wertlosen, minderwertigen oder mit unzutreffender Reklame vertriebenen Lebensmittel und Ersatzerzeugnisse sind fast ohne Ausnahme bei der Fachkontrolle entnommen.

Nach der Einziehung des letzten der wissenschaftlichen Mitarbeiter mußte auf Anordnung des Magistrats die ambulante Kontrolle eingestellt werden; dadurch mußte sich die weitere Tätigkeit auf die Untersuchung der von den Behörden freiwillig oder nach Aufforderung eingesandten Proben beschränken. Erfahrungsgemäß sind rund 85 % dieser Proben einwandfrei, die Zahl steigt während des Krieges weiter an. Der Untersucher muß somit eine große ziemlich überflüssige

Arbeit leisten. Die große Zahl der einwandfreien Proben hat seine Ursache in der nicht fachmännischen Entnahme und in der teilweisen Vereinfachung des Verkaufsgeschäftes durch Beschränkung auf die zugeteilten Lebensmittel. Wenn zur Einsendung von Lebensmitteln aufgefordert wird, so werden mit Vorliebe übersandt: Zucker, Kaffee-Ersatzmittel, Graupen, Grütze, Kunsthonig, Bonbons u. ä. Der Fachmann weiß, daß sie erfahrungsgemäß recht selten verfälscht werden oder gar nicht zu verfälschen sind. Für die Lebensmittelkontrolle durch die Untersuchung kommt bei diesen Proben nur das Unverdorbensein in Frage, das von dem Übersender zumeist selbst unschwer festgestellt werden könnte. Werden bei der Aufforderung zur Einsendung von Proben bestimmte andere Lebensmittel bezeichnet, so erhält man jetzt mehr als früher die Antwort: sie werden hier nicht geführt. Von den fabrikmäßig verpackten, mit reklamehaften Anpreisungen versehenen Neuerscheinungen werden Proben nicht entnommen, sie werden entweder nicht als Lebensmittel gezählt, oder der Respekt vor dem gedruckten Wort und dem dort Gesagten ist zu groß. Auch fehlt es den Polizeibehörden an für unsere Zwecke geschultem Personal mit der erforderlichen Sachkunde. Sparsamkeitsrücksichten und auch die Zufriedenheit damit, daß dem Publikum noch etwas Besonderes geboten wird, mögen hinzukommen. Unter diesen Verhältnissen muß man bei der Prüfung der Frage, wie ein einzelner in einem großen Bezirke der Lebensmittelkontrolle den größtmöglichen Nutzen bringen kann, dahin gelangen, daß die reine Untersuchungstätigkeit zurückstehen muß gegen die ambulante Kontrolle. Nach den bisherigen Erfahrungen der Kontrolle können an etwa 60 Revisionstagen 10 000 Proben einer Besichtigung und schnellen Vorprüfung unterzogen werden, während zur Untersuchung von 2500 eingesandten Lebensmitteln die Hilfe von mindestens 2 Mitarbeitern erforderlich ist. Dabei sind in jenem Falle die gesamten Verhältnisse und Einrichtungen des Geschäftes gemustert, Belehrungen und Ratschläge erteilt und Mängel abgestellt, auch ist die Einhaltung der vielgestaltigen gesetzlichen Bestimmungen geprüft: von alledem kann bei der Untersuchung einer Probe, sei es eines Kuchens, einer Marmelade oder einer Grütze, nicht die Rede sein. Aber auch bei weiterer Ausgestaltung der Fachkontrolle kann nun gewiß die Untersuchungstätigkeit nicht ganz entbehrt werden. Die wirklich verdächtigen Proben, ferner alle jene Mittel, die mit offenbar überschwänglicher Reklame in den Handel kommen, und viele Neuerscheinungen, denen der Stempel des Preiswuchers aufgedrückt erscheint, müssen untersucht werden; zweckmäßig ist daher die Herbeischaffung und Auswahl des Untersuchungsmaterials für die Mitarbeiter in Laboratorien durch den Fachmann, dies ist auch für Friedenszeiten neben gelegentlichem Geheimankauf das erstrebenswerte Ziel. So wie aber die Verhältnisse zurzeit im Untersuchungsamte liegen, darf die ambulante Kontrolle nicht ausgeschaltet werden, sie muß im Gegenteil jetzt noch mehr als in der Friedenszeit in den Vordergrund treten, einerseits zur zweckmäßigsten Nutzung der Kenntnisse und Arbeitskraft des Fachmannes, anderseits aus Gründen, die die Kriegsverhältnisse auf dem Gebiete des Lebensmittelmarktes hervorgebracht haben.

Die Durchführung der Fachkontrolle darf nicht scheitern aus Erwägungen über den finanziellen Jahresabschluß des Amtes. Der befürchtete Ausfall an Einnahmen und die Wahrscheinlichkeit, daß die Unkosten des Untersuchungsamtes nicht gedeckt werden, ist viel weniger eine Folge der immerhin nur mäßige Mittel erfordernden ambulanten Kontrolle, als eine Folge des Personalmangels. Ohne Frage hat die Verringerung der stets voll beschäftigt gewesenen Arbeitskräfte um $^{2}/_{3}$ auch bei Einsetzung aller Kraft und besten Willens eine Verringerung der Einnahmen zur Folge, der nur eine viel geringere Erniedrigung der Ausgaben gegenübersteht. Durch die Tatsache, daß unser Amt nicht nur seine Ausgaben bisher stets voll einzubringen vermochte und gar noch jährlich einigen Überschuß erzielte, sind wir etwas verwöhnt. Wohl kaum eine andere Untersuchungsanstalt ist in ähnlicher Lage, sie haben alle erheblich höhere Ausgabeposten. Durch eine zu erstrebende Maßnahme wird sich die neue Lage mit den zeitigen Erfordernissen leicht in Einklang bringen lassen. Wie bekannt, sind die Kosten der ambulanten Kontrolle bisher vom Untersuchungsamt getragen, die Fachkontrolle erfolgte neben der Untersuchung einer bestimmten, festgesetzten Probezahl, für welche allein Gebühren in Rechnung gesetzt wurden. Die recht wertvolle und umfangreiche Arbeit der Revisionen wurde also gänzlich ohne Entgelt geleistet. Unter den gegenwärtigen Verhältnissen des Untersuchungsamtes wäre dies unbillig. Es kann den angeschlossenen Verwaltungen ziemlich gleich sein, ob neben einer eingehenden fachmännischen Revision und Überwachung der Geschäfte noch eine bestimmte Zahl von Proben entnommen und untersucht wird, oft lediglich zu dem Zwecke, daß die Pflichtzahl der Proben und damit die erforderlichen Einnahmen erreicht werden. Es läßt sich demnach wohl erreichen, daß die Gemeinden die früher für die Untersuchung der festgesetzten Pflichtzahl ausgeworfene Summe überweisen, auch ohne daß dafür Lebensmittel oder die volle Probezahl untersucht werden, sofern nur eine Revision der Geschäfte erfolgt. Ob man diese Summe nach der früheren Leistung oder nach der Zahl der Geschäfte oder nach der Kopfzahl der Einwohner festsetzt, ist vorläufig von untergeordneter Bedeutung; diese Frage kann allenfalls maßgebend sein für den weiteren Ausbau der Nahrungsmittelkontrolle nach der Wiederkehr geordneter Verhältnisse. Das gesamte Rechnungswesen würde eine erhebliche Vereinfachung erfahren. Schwieriger gestaltet sich die Lösung der Frage lediglich für das flache Land, die Ausübung der Fachkontrolle in dem wünschenswerten Umfange stieß von je auf größere Schwierigkeiten, die sich durch die geringe Zahl der für derartige Fahrten zur Verfügung stehenden Fuhrwerke in der Kriegszeit noch erheblich gesteigert haben, doch läßt sich auch hier wohl eine zusagende Lösung finden.

Die Weinverkaufsstätten konnten in diesem Jahre mit Einstellung der Reisetätigkeit nicht revidiert werden.

Über die Erledigung der gerügten Mängel oder der eingeleiteten Strafverfahren ist wenig zu berichten. Auf Abstellung der bei der Fachkontrolle beobachteten Unzulässigkeiten und abänderungsbedürftigen Zustände ist mehr Nach-

druck zu legen; die Zeitlage gebietet ja zumeist mildeste Beurteilung, und doch ist die Abstellung mancher Mängel und eine dauernde Beeinflussung oft ohne jeden Zeit- und Geldaufwand für alle Teile auch mit den ungeschulten Kräften zu erreichen; mit Strenge muß vorgegangen werden, wenn bei der unerläßlichen Nachschau eine Änderung nicht erfolgt ist. Die Ersatzkräfte, die Frauen und Jugendlichen, erfüllen ihre Aufgaben vielfach vortrefflich; neue Mängel zu den alten finden sich oft nur dort, wo ein Wechsel durch den Krieg nicht eingetreten ist.

Die Zahl der erstatteten umfangreichen Gutachten beträgt etwa 45.

Die Strafverfolgung aufgedeckter Verfehlungen besonders gegen die Kriegsnotgesetze stieß teilweise auf Schwierigkeiten und Hindernisse, die im Interesse der Zeitlage baldigst fortgeräumt werden müssen.

An höheren Geldstrafen ist an auswärtigen Gerichten erkannt auf 1000 ℳ für die Herstellung und den Vertrieb von Salatöl-Ersatz und auf 1500 ℳ neben einer Gefängnisstrafe von 3 Monaten für den Vertrieb von verfälschtem Honig; aus gleichem Anlaß wurden 2 Schwestern zu je 600 ℳ Geldstrafe verurteilt.

Die Anzahl der wahrzunehmenden gerichtlichen Termine ist sehr erheblich zurückgegangen, hieraus ist aber nicht auf einen Rückgang der Verfälschungen zu schließen.

II. Einzelnes.

A. Nahrungs- und Genußmittel sowie Gebrauchsgegenstände.

Übersicht über Art und Zahl der untersuchten Gegenstände.

Bezeichnung der Gegenstände	Gesamtzahl der Proben
1. Fleisch, Fleischwaren und Fleisch-Ersatzpräparate	22
2. Fische	28
3. Wurstwaren	85
4. Ei-Ersatzpräparate	5
5. Milch und Molkereinebenerzeugnisse	547
6. Milchbearbeitungsvorrichtungen und Transportgeräte	35
7. Käse	36
8. Speisefette und -öle	86
9. Mehl, Brot, Kuchen, Müllereiprodukte, Teigwaren usw.	581
10. Hefe und Backpulver	8
11. Gewürze und Würzen	68
12. Essig und Weinessig	23
13. Zucker und Zuckerwaren	48
14. Fruchtsäfte, Muse, Marmeladen, Rübensirupe, Limonaden usw.	85
15. Gemüse, Früchte, Dörrobst, Konserven	36
16. Honig, Kunsthonig und Honigpulver	31
17. Spirituosen	37
18. Wasser und Selterwasser	46
19. Weine, weinähnliche und weinhaltige Getränke	33
20. Bier	11
21. Kaffee und Kaffee-Ersatzstoffe	69
22. Tee	15
23. Kakao, Schokoladenwaren und Kakao-Ersatz	28
24. Tabak	12
25. Gebrauchsgegenstände	2
	1977

Fleisch und Fleischwaren und Fleisch-Ersatzpräparate.

Hackfleisch: Zur Untersuchung lagen nur 4 Proben vor. Zwei der Proben waren außerordentlich wasserreich und offenbar durch Zusatz von Wasser gestreckt; in dem anhängig gemachten Strafverfahren weigerte sich der Angestellte eines Angeklagten, seine Aussage, er habe kein Wasser mitverarbeitet, zu beschwören; es erfolgte Verurteilung.

Fleischwaren: Von 8 Sendungen verschiedener Fleischwaren waren einzelne verdorben. Mehrfach wurde von Fleischern versucht, die für frischen Speck festgesetzten Höchstpreise dadurch zu umgehen, daß der Speck kurze Zeit mit Salz behandelt oder auch wohl nur mit Salz eingerieben wurde. Wir halten den Speck solange als zum frischen Speck im Sinne von Höchstpreisverordnungen gehörend, bis er voll und ganz die nächste Stufe der handelsüblichen Ware, des geräucherten Speckes, erreicht hat.

Fleischkonserven: Von 4 Proben gaben nur die Konserven in Dosen Anlaß zu Ausständen. Gänzliche Ungenießbarkeit einerseits und ein außerordentlich hoher Preis anderseits waren Grund zu Beanstandungen.

Fleisch-Ersatzpräparate: 6 Muster. Von den zum Teil neuen „Erfindungen", die zumeist der Krieg gezeitigt hat, seien diejenigen hier aufgeführt, die nach ihrer Benennung oder durch die Fassung der Gebrauchsanweisung mit Fleischnahrung in Verbindung gebracht wurden.

Krafto-Flei bestand aus ca. 35 % groben Gerstengraupen und 65 % Leguminosenmehl und etwas Gewürz.

Fleischko, „gesetzlich geschütztes vegetabiles Nahrungsmittel, zur Herstellung von Bratklops, Buletten, Königsberger Klops usw.", bestand zu $^3/_4$ aus Leguminosenmehl, zu $^1/_4$ aus Gerstenmehl und Gewürzen. 60 Gramm kosteten 50 Pfennig, entsprechend 4,16 ℳ für 1 Pfund.

Prokarnol, „Fleisch-Ersatz-Speise zur Herstellung von Koch- und Bratklopsen, Frikandellen, falschem Hasen, gefülltem Kohl usw.", nannte sich ein zur Hauptsache aus trockener Hefe mit etwas Zerealienmehl und Gelatine gemischtes Präparat. 75 Gramme kosteten 50 Pfennige, 1 Pfund also 3,30 ℳ. Der Wert der eiweißreichen Hefe als Fleisch-Ersatzmittel soll nicht verkannt werden, doch geht uns die Reklame zu weit, auch ist durch die Abfüllung in kleine Mengen eine unnötige Preiserhöhung bedingt.

Kraftkost, „Suppe mit Einlagen, hoch eiweiß- und fetthaltig. Zusatz von Fleisch und Fett unnötig. 22 Gramme für 2 Teller. Preis 20 Pfennige". Der Inhalt der kleinen Beutelchen betrug nur 18,5 und 20,5 Gramme, die Wägungen waren also offenbar mangelhaft. Die gepulverte, durch Teerfarbe gefärbte Masse enthielt rund 30 % grobe Gerstengraupen, sie bestand im übrigen aus Leguminosenmehl, Kartoffelmehl und Kochsalz. Auf einen Teller Suppe kommen, trotz der Bezeichnung als hoch eiweiß- und fetthaltig, nicht mehr als 0,9 Gramme Eiweiß und 0,4 Gramme Fett, die beide vornehmlich aus dem Leguminosenmehl stammen. Der Preis von 5 ℳ für 1 Pfund entspricht weiterhin nicht der Zusammensetzung.



„Merkur Rindfleisch-Suppe nach böhmischer Art. Wohlschmeckend und bekömmlich.“ Das Wort Rindfleisch war groß und stark gedruckt und unterstrichen und für sich eine Zeile bildend. Das suppenkräuterartig riechende gelbliche, mit dunklen Stückchen durchsetzte Pulver ließ bei der mikroskopischen Untersuchung erkennen, daß die weißen Klümpchen aus Zerealienmehl, die gelben aus mit Teerfarbe gemengter Kartoffelstärke und die dunklen Stückchen aus Rübenfragmenten bestanden; Sagokörnchen, Teile von gekochten Kartoffeln und Spuren von Fleischfasern und Suppenkräutergewürzen bildeten den Rest.

Ochsena: Eine ausgewogen verkaufte braune Gallerte von aromatischem Geruch und Geschmack nach Suppenkräutern und Salz, war bei ihrem hohen Wassergehalt von über 86 % so sehr verschieden von einem früher schon unter dieser Bezeichnung im Handel angetroffenen, aus hydrolytischer Spaltung pflanzlicher Eiweißkörper hergestellten Präparate, daß eine Nachmachung oder Streckung vermutet werden mußte. Nach den Ermittlungen handelte es sich um ein neueres Erzeugnis Ochsena-Gelee genannt.

Revisionen: Bei der Fachkontrolle der Fleischereien fanden sich die gleichen Mängel wie in früheren Jahren: Spalten in den Arbeitstischen, verrostete Gerätschaften, ungeeignete Abdichtungsmittel für die Wurstspritze u. ähnl. Erwähnung verdient das Auffinden von übermangansaurem Kalium, welches nach Angabe zum Waschen schon riechender Därme verwendet wurde.

Fische.

Eine große Zahl von den eingegangenen 28 Sendungen befand sich nicht mehr in einem einwandfreien Zustande, so mußten besonders Heringe und Schellfische angehalten werden. Verdorben waren auch Ölsardinen in Dosen. Einige Dosen Ölsardinen ließen beim Öffnen einen leichten, aber deutlichen Fäulnisgeruch erkennen, der sich bald verflüchtigte, ohne daß sich an dem Doseninhalt noch etwas feststellen ließ; sie waren minderwertig. Als Salzheringe wurden Fischchen von der Größe der Sardinen feilgehalten.

Krebspulver zur Bereitung von Suppen ergab bei der Untersuchung 37,7 % unverbrennbare Teile (Asche), mit 12,2 % als kohlensauren Kalk; die Reaktion war alkalisch, das Pulver war mit Teerfarbe nachgefärbt. Es bestand offenbar aus gepulverten Krebsschalen. Eine aus solchem Krebspulver hergestellte Krebssuppe sollte Unbehagen hervorgerufen haben.

Wurstwaren.

Wurst: Untersucht sind 81 Würste verschiedener Art.

Besondere Aufmerksamkeit mußte dem bedenklichen Ansteigen des Wassergehaltes gewidmet werden, er stieg bei Brüh- und Kochwürsten auf 77 %, 78 % und 81,5 %. Die Verwendung von Stärkemehl und Semmeln gab ebenfalls Veranlassung zu Beanstandungen; mehrfach sind auch verdorbene Würste vorgelegt.

Fischwurst: Die Fischbrühwurst war unter Verwendung von Stärkemehl hergestellt, die Hülle war mit Räucherfarbe künstlich gefärbt, der Farbstoff war teilweise in die Wurstmasse eingedrungen. Die Konsistenz war schaumig,

der Geschmack ausgesprochen fischig. Der Wassergehalt betrug 71,4 %, der Fettgehalt 8,6 %, Eiweißsubstanzen waren 9,9 % vorhanden.

Wurstkonserven: Alle 3 Dosen Leberwurst bzw. Leberpastete waren mit ziemlich geschmacklosen, pappigen Massen gefüllt, die bis zu 8½ % Stärkemehl enthielten und somit zumeist aus Stärkekleister bestanden, Kochsalz und Geschmacksstoffe mußten die Minderwertigkeit verdecken. Soweit bis jetzt bekannt, stammten die Waren aus dem neutralen Auslande, das sich in reger Weise an dem Handel mit gleichwertigen Waren beteiligt. Der Preis stand in keinem Verhältnis zur Zusammensetzung, so kostete:

1 Büchse Leberwurst mit netto 351 Grammen Inhalt 4 ℳ,
1 „ Leberpastete mit netto 461 Grammen Inhalt 3,40 ℳ,
1 „ Leberwurst 3 ℳ.

Der Wert der Dosen ist auch unter Berücksichtigung der Kriegsverhältnisse auf nicht mehr als 70 Pfennige bis 1,50 ℳ zu schätzen, ihr Preis war teilweise durch Kettenhandel auf jene Höhe gestiegen: wenn sich dabei die einzelnen mit Verdiensten von 20 Pfennigen begnügt hatten, glaubte ein Kleinhändler mindestens 90 Pfennige aufschlagen zu müssen bei 3 Pfennigen Unkosten für die Anfuhr. Zwei Prüfungsstellen hielten zwar den Verdienst für zu groß, doch hielt ihn das betreffende Gericht für angemessen, und es kam zu einem Freispruch.

Ei-Ersatzpräparate.

Untersucht sind 5 Proben Ei-Ersatzpräparate; von diesen erwies sich eins als getrocknetes Hühnereiweiß, es war für die Kuchenbäckerei bestimmt, durfte aber hierzu nicht verwendet werden. Die übrigen bestanden aus den üblichen Mischungen von Stärkemehlen mit backpulverähnlichen Stoffen, gelber Teerfarbe und Pflanzeneiweiß. Zu rügen war gewöhnlich ein zu hoher Preis, der sich auf 5 ℳ für 1 Pfund berechnete. Es wurde mit Erfolg hiergegen eingeschritten. Die übertriebenen Reklameaufschriften wurden auf Grund der Bundesratsverordnung gegen irreführende Bezeichnungen bekämpft.

Milch und Molkereinebenerzeugnisse.

Milch: Die Zahl der zur Untersuchung gebrachten Milchproben betrug 408. Aus dem weiteren Stadtgebiet gingen 329 Proben ein, von allen anderen Polizeibehörden des Bezirks sind 43 Proben abgeliefert. Unter diesen Zahlen befinden sich 125 Stallproben. Für das Säuglingsheim sind 7, für private Auftraggeber 23 Proben untersucht.

Wieder ist also die Zahl der Milchproben herabgegangen, obwohl nach unseren Beobachtungen die Zahl und auch die Schwere der Fälschungen diese Einschränkung nicht rechtfertigen. Wohin man sondierend faßt, greift man verfälschte Milch. Die leichte Art der Ausführbarkeit von Milchfälschungen, der Umstand ferner, daß zumeist in kurzer Zeit die Milch verbraucht ist und damit ein Überführungsstück fehlt, lassen bei der Knappheit der Milch diese als lohnendes Objekt für Fälschungen erscheinen.

Ein Unstern waltete über den Strafverfolgungen einiger besonders grober Verfälschungen. Ein größeres Gut lieferte mit rund 480 Litern Milch täglich bis 90 Liter Wasser ab, die unrechtmäßige tägliche Einnahme betrug so 12 bis 18 M. Obwohl der Kreis der als Täter in Frage kommenden Personen nur sehr klein war, ist eine Bestrafung eines Schuldigen nicht erzielt. Kurz nach Beendigung der ersten Kontrolle setzte eine gleich umfangreiche Verfälschung von Milch auf demselben Gute ein, erst als die Milch einige Tage hindurch beschlagnahmt wurde, besserten sich die Verhältnisse. Das erneut eingeleitete Strafverfahren hat ebenfalls bis jetzt zu einer Bestrafung nicht geführt.

Mehrfach wurde nach weit auswärts von verschiedenen Stellen des Bezirks verfälschte Milch geliefert, ohne daß es gelang, die Täter zu ermitteln. Einige Lieferanten von verfälschter Milch verschanzten sich hinter dem großen Unbekannten, der sich an den unverschlossenen und unbeaufsichtigt an den Weg gestellten Milchkannen zu schaffen gemacht haben sollte. Ein Verschluß, ein Schloß, ist niemals angebracht, aber dringendes Erfordernis, um solche Einwände ausschalten zu können. Eine Fahrlässigkeit ist in dem Verhalten wohl zu erblicken. Das Sahne-Verbot hatte vielfach zur Folge, daß ärztliche Atteste beigebracht wurden, auf Grund deren die Milchverkäufer Sahne an solche Kunden abgeben durften; merkwürdigerweise fand dort nicht überall zugleich ein Verkauf von Magermilch statt. Nicht jeder hat der Versuchung widerstanden, die gewonnene Magermilch der Vollmilch zuzumischen; auch solche Taten fanden nicht immer ihre Sühne.

Eine Mischung aus gleichen Teilen Wasser und zentrifugierter Magermilch wurde als Vollmilch geliefert.

Die nachstehenden Tabellen geben Aufschluß über die Zusammensetzung der Milch nach ihrem Fettgehalt.

A.

Durchschnittsfettgehalt aller Milchproben — mit Einschluß der verfälschten Milch — in den einzelnen Monaten:

Monat	Fettgehalt	Monat	Fettgehalt
Januar	2,878 %	Juli	2,757 %
Februar	2,781 %	August	3,066 %
März	2,770 %	September	2,831 %
April	2,759 %	Oktober	3,190 %
Mai	2,728 %	November	2,531 %
Juni	2,651 %	Dezember	2,535 %

B.

Durchschnittsfettgehalt der Handelsmilch bei Ausschluß der als verfälscht beanstandeten Milch und der Stallproben mit Einschluß der nicht verfälschten, aber minderwertigen Milch (weniger als 2,7 % Fett):

Monat	Fettgehalt	Monat	Fettgehalt
Januar	2,955 %	Juli	2,766 %
Februar	3,050 %	August	3,066 %
März	3,238 %	September	3,157 %
April	2,840 %	Oktober	3,330 %
Mai	3,146 %	November	3,225 %
Juni	2,641 %	Dezember	3,111 %

Die Tabelle C zeigt genauer, wie sich der Fettgehalt in den einzelnen Monaten stellt:

C.

Monat	Anzahl der untersuchten Proben	Zahl der Proben, geordnet nach dem Fettgehalt:													
		unter 2,40 %	2,40 % bis 2,49 %	2,50 % bis 2,59 %	2,60 % bis 2,69 %	2,70 % bis 2,79 %	2,80 % bis 2,89 %	2,90 % bis 2,99 %	3,00 % bis 3,09 %	3,10 % bis 3,19 %	3,20 % bis 3,29 %	3,30 % bis 3,39 %	3,40 % bis 3,49 %	3,50 % bis 3,99 %	4,00 % und mehr
Januar	76	15	4	2	3	8	6	3	8	4	4	1	3	12	3
Februar.....	16	3	1	1	1	1	—	1	2	4	1	—	1	—	—
März	35	11	—	2	3	2	2	—	1	1	4	1	6	2	—
April	64	14	6	4	4	4	7	4	4	5	3	2	—	6	1
Mai	45	15	1	2	3	4	1	2	5	—	2	2	3	5	—
Juni	66	15	8	7	2	4	10	5	4	1	5	—	2	2	1
Juli	7	1	—	1	—	2	1	—	—	1	—	1	—	—	—
August	3	—	—	—	—	1	—	—	—	—	1	1	—	—	—
September ..	11	3	1	—	1	—	1	2	—	1	1	—	—	—	1
Oktober	30	2	2	2	—	4	—	3	5	4	—	1	1	3	3
November ..	12	4	—	—	—	2	1	—	1	1	—	—	1	—	2
Dezember ...	32	14	1	—	2	1	—	3	1	2	—	1	1	4	2
	397	97	24	21	19	33	29	23	31	24	21	10	18	34	13

In Tabelle D sind die einzelnen Werte verglichen mit denen früherer Jahre, berechnet auf je 100 Proben:

D.

Jahr	unter 2,40 %	2,40 % bis 2,49 %	2,50 % bis 2,59 %	2,60 % bis 2,69 %	2,70 % bis 2,79 %	2,80 % bis 2,89 %	2,90 % bis 2,99 %	3,00 % bis 3,09 %	3,10 % bis 3,19 %	3,20 % bis 3,29 %	3,30 % bis 3,39 %	3,40 % bis 3,49 %	3,50 % bis 3,99 %	4,00 % und mehr
1909	22,04	8,24	6,68	6,68	9,57	7,57	6,45	4,45	5,12	4,67	4,89	3,34	6,23	4,00
1910	13,24	6,54	7,00	7,61	6,24	4,71	7,45	5,17	9,13	7,61	5,78	2,73	10,95	5,78
1911	8,05	3,42	3,20	4,63	7,06	6,95	6,84	9,16	10,59	7,39	6,95	5,18	14,67	5,84
1912	12,34	5,79	7,05	6,17	6,29	6,17	5,66	9,06	5,41	5,28	5,16	4,91	13,47	7,17
1913	13,17	2,63	4,65	4,96	8,99	7,28	5,89	14,57	4,96	6,35	3,72	3,25	13,64	5,89
1914	18,93	5,61	5,84	8,64	9,81	10,98	5,84	5,37	3,50	7,24	3,27	3,98	8,18	2,80
1915	21,93	3,86	5,30	5,78	5,30	8,19	5,54	6,75	7,23	5,30	4,82	4,34	10,60	5,06
1916	24,43	6,05	5,29	4,79	8,31	7,30	5,79	7,81	6,05	5,29	2,52	4,53	8,56	3,27

Eine Zusammenziehung der Werte dieser Tabelle, wie in früheren Jahren, ergibt die folgende Aufstellung, bei der alle Milchproben mit weniger als 2,69 % Fett als minderwertig angenommen sind. Auch diese Zusammenstellung läßt das bedenkliche Ansteigen der Milchfälschungen erkennen; es sind nahezu die Zu-

stände wieder erreicht, die bei der Errichtung des Amtes angetroffen wurden. Vom Jahre 1912 ab macht sich auch der Einfluß des Fehlens einer Polizeiverordnung geltend, die einen Mindestfettgehalt für Vollmilch festsetzt.

E.

	minderwertig	gehaltreich
1909	43,66 %	56,34 %
1910	34,39 %	65,61 %
1911	19,31 %	80,68 %
1912	31,36 %	68,63 %
1913	25,51 %	74,54 %
1914	39,02 %	60,97 %
1915	36,87 %	63,13 %
1916	40,56 %	59,43 %

In zahlreichen Fällen gab grobe Verunreinigung durch Stallschmutz Veranlassung, die Milch zu beanstanden.

Buttermilch: Von 10 Proben zeigten mehrere einen über Gebühr großen Wassergehalt; wenn bei der Butterbereitung ein Abspülen der Butterklümpchen mit Wasser und dadurch eine Verwässerung der Buttermilch nicht immer vermeidbar sein soll, so muß sich die Wässerung stets in mäßigen Grenzen halten, die Kennzeichnung als wasserhaltig und eine entsprechende Preisstellung ist weiterhin zu fordern. Molkereien können die Spülungen mit Magermilch vornehmen; bei ihnen liegt also kein Anlaß vor, Buttermilch mit einem Wassergehalt in den Verkehr zu bringen.

Magermilch: Von 8 Proben betrafen nur 2 die amtliche Kontrolle, die übrigen Untersuchungsaufträge waren von Privatpersonen erteilt. Wasserzusatz war in einigen Fällen festzustellen.

Sahne: Von 91 Proben sind 89 im Auftrage von Molkereien und ihrer Lieferanten untersucht. Die Ursache einer stahlgrauen Verfärbung von Sahne, deren Kaseinbestandteile blau verfärbt waren, ließ sich chemisch nicht aufklären, Bakterienwirkung lag vor.

Ziegenmilch: Von 3 Proben war der Fettgehalt bzw. die Zusammensetzung zu ermitteln.

Kondensierte Milch: Die Probe hatte folgende Zusammensetzung:

Wasser im Mittel	24,1 %
Trockensubstanz	75,9 %
Fett	8,0 %
Eiweißsubstanzen	8,40 %
Asche	2,04 %
Gesamt-Zucker	57,4 %
davon rund . .	46,4 % Rohrzucker und
	11,0 % Milchzucker.

Der Inhalt einer Dose von 400 Grammen entsprach etwa einem Liter Milch, diese war unter Zusatz von Zucker eingedickt.

Trockenmilchpulver: 22 Proben. Mit wenigen Ausnahmen waren die Präparate aus leicht abgerahmter Milch hergestellt, die Lösungsverhältnisse gegen Wasser von verschiedener Temperatur waren mangelhaft. Der Wert derartiger Erzeugnisse als Vollmilch-Ersatz zur Verwendung in der Küche, zur Hebung des Nährwertes gewisser Zubereitungen usw. soll nicht verkannt werden; doch waren die unvollkommen löslichen Pulver nicht geeignet, Milch dort zu ersetzen, wo diese in der bekannten homogenen Form vorliegen muß.

Magermilch-Trockenpulver: 1 Probe, sie war aus weitgehend entfetteter Milch hergestellt. Der Wert derartiger Präparate liegt im hohen Gehalt an Eiweißstoffen (Kaseïn), sie können Fleischkost in gewissem Maße ersetzen.

Schlagsahne-Ersatz: Das Verbot der Schlagsahneherstellung wies den Erfindern ein neues Gebiet. 2 Trockenpräparate bestanden lediglich aus Zucker und mit etwas Vanillin aromatisierter geraspelter weißer Gelatine; ihre Zusammensetzung stand in keinem Verhältnis zu dem geforderten Preise.

Täuschend für ungeübte Zungen war eine Nachmachung, die Apfelmus, Eiweiß und Puderzucker als Hauptbestandteile enthielt.

Milchsuppenpulver: „Tesa Milchsuppe mit feinster Trockenmilch", ein weiß-gelbliches Pulver mit gelblichen Partikeln, roch wie leicht ranzige Milch. Es bestand aus einer Mischung von Magermilchpulver, Kartoffelstärke und Zucker und hatte auf das Wort „feinste" somit keinen Anspruch. Ermittelt sind folgende Werte:

Trockensubstanz	87,2 %	
Zucker vor Inversion	7,5 %	
„ nach Inversion	40,6 %	als Milchzucker
Stickstoffsubstanz	9,23 %	
Asche	5,324 %	
Fett	4,6 %	

Milchbearbeitungsvorrichtungen und Transportgeräte.

Zum größten Teile bei Fachkontrollen wurden 33 gröblichst unsaubere Milchtransportkannen und in 2 Fällen die Rohrleitungen und Hähne in Molkereien in unhygienischem Zustande vorgefunden. Es erfolgte zumeist Bestrafung mit teilweise empfindlichen Geldstrafen.

Käse.

Unter 36 Käseproben waren 18 Proben Tilsiterkäse, 5 Holländer Goudakäse, ferner Harzer-, Quark- und einige Sahnenkäse. Die Zahl der Beanstandungen ist besonders groß gewesen, zumeist handelte es sich dabei um Überschreitungen der Höchstpreisverordnung vom 13. Januar 1916; aber auch verdorbene Beschaffenheit sowie unrechtmäßige Bezeichnungen — Sahnenkäse für einen Quarkkäse — und die zurzeit unzulässige Verwendung von Sahne, die Herstellung von Sahnenschichtkäse usw. gaben Anlaß zu Beanstandungen. Zu erwähnen ist auch hier ein erhebliches Ansteigen des Wassergehaltes, der bei Tilsiterkäse auf 53 und 55 % stieg, während der mittlere Wassergehalt in der Friedenszeit etwa

36 bis 38 % betrug; ob diese Erhöhung lediglich auf eine durch die Zeitverhältnisse bedingte Verkürzung der Lagerzeit zurückzuführen ist, soll nicht entschieden werden. Vorübergehend tauchten aus hoch entfetteter Magermilch hergestellte Holländerkäse — Goudakäse — auf, die nur 2—6 % Fett, entsprechend 4—12 % Fett in der Trockensubstanz, enthielten. Da der normale Goudakäse ein dem Tilsiterkäse ähnlicher Vollfettkäse ist, handelte es sich hier anscheinend um Erzeugnisse, die erst der Krieg gezeitigt hatte. Die äußere Form war die übliche flache und runde, das Aussehen der Käsemasse war rötlich-gelb und durchscheinend, die Konsistenz war lederig und zäh. Der Verkauf solcher Käse unter der Anpreisung „Guter Käse, wie Tilsiter“ usw. wurde beanstandet.

Speisefette und -öle.

Butter: Die Zahl der zur Untersuchung übersandten Proben erreichte noch 35. Da aber bei den meisten Proben irgendwelche Verdachtsmomente Anlaß zur Einsendung gegeben hatten und diese sich bestätigten, war auch die Zahl der Beanstandungen eine hohe. Der Wassergehalt stieg mit dem Preise, für alte und ranzige Butter, die teilweise nur eine Kochbutter, teilweise gänzlich ungenießbar war, wurde der Höchstpreis verlangt. Kochsalz wurde teilweise in so hohen Mengen zugesetzt, daß eine Gewichtsbeschwerung anzunehmen war. Einige Butterabnahmestellen nahmen in Fällen von Übersalzung und zu hohen Wassergehaltes die Hilfe des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes in Anspruch; diese mußte aber auch einigen Lieferanten gegen Qualitätsmängel von Abnahmestellen zugebilligt werden.

Der höchste beobachtete Kochsalzgehalt betrug 9,9 %, üblich ist hier ein Zusatz von 1,5 bis 2 %. Der höchste Wassergehalt gesalzener Butter betrug 35 %, der zulässige Höchstgehalt beträgt nur 16 %.

Von Interesse ist ein Urteil des Oberlandesgerichts in Posen vom 3. Juni 1916, aus dem eine allgemeine Prüfungspflicht der Waren von seiten der Verkäufer zu folgern ist. Es heißt im Urteil:

> „Der Strafkammer ist insofern beizutreten, als eine Fahrlässigkeit nur dann als vorliegend anzunehmen sein wird, wenn eine Pflicht oder Veranlassung zur Untersuchung beim Verkauf einer Ware „vorliegt“. Dem Verkäufer von Nahrungsmitteln, namentlich von Butter, die ganz besonders Fälschungen ausgesetzt ist, liegt aber — und das hat die Strafkammer nicht berücksichtigt — die Verpflichtung ob, sich darum zu kümmern, daß die Nahrungsmittel, die er in den Verkehr bringt, nicht verdorben sind. Stenglein Nebenges. 4. Aufl. A. 3 zu § 14 des Gesetzes vom 14. Mai 1879.“

In den letzten Jahren kam mehrfach Butter zur Einlieferung, die aus einem unsauberen und verdorbenen Butterkern bestand, der mit einer dünnen Hülle einwandfreier Butter umgeben war. Als es im Berichtsjahr gelang, eine Butterhändlerin mit derartiger Butter zu fassen, mußte sie für alle büßen; es wurde auf 100 ℳ Geldstrafe und Veröffentlichung des Urteils erkannt.

M a r g a r i n e: Vorgelegt wurden 4 Proben, von ihnen enthielten 2 Proben den zur Kennzeichnung von Margarine zugelassenen geringen Gehalt an Kartoffelstärke neben hinreichenden Mengen Sesamöl. Die Anforderungen an die Qualität, besonders nach Geruch und Geschmack, mußten ständig mehr zurückgeschraubt werden. Die Ursache der Qualitätsänderung ist nicht etwa in der Verwendung von Fetten und Ölen von verdächtiger Beschaffenheit, sondern in der Verwendung von Ölen und Fetten mit typischen, stark hervortretenden Geruchs- und Geschmacksstoffen zu erblicken (Leinöl, Rüböl usw.), die man früher ebensowenig wie ihre künstlich gehärteten Formen und den gehärteten Tran für die Margarineherstellung verwendete; die in der Kriegszeit erst voll zur Geltung kommende Erfindung der künstlichen Fetthärtung hat noch nicht zu einer völligen Geruchlosmachung und zur Erzielung eines völlig neutralen Geschmackes geführt, wenn auch beide z. B. beim Tran in sehr starker Weise gemildert werden. Die Margarineindustrie wird nach eingetretenem Frieden bemüht sein müssen, durch Herstellung hervorragender Ware den Eindruck, den ihre Kriegsware hinterläßt, zu verwischen.

S c h m a l z: Von 9 Schmalzproben betrafen 2 Sendungen aus dem Auslande. Eine als Schmalz eingegangene Probe stellte sich als ein aus 65 % Stärkekleister und 35 % Schmalz bestehender Schmalz-Kriegs-Ersatz dar. Einige andere Proben waren verdorben, einmal infolge eines Gehaltes an Kupfersalzen, andere durch Fäulnisprodukte; auch ein Wurstschmalz war ungenießbar.

K u n s t s p e i s e f e t t e: Von 15 als Kunstspeisefett eingelieferten Proben enthielten einige Wasser. Nach dem oben auszugsweise mitgeteilten Urteil des Oberlandesgerichts in Posen muß der Klein- und Zwischenhandel Prüfungen und Untersuchungen einfacher Art bei Lebensmitteln vornehmen. Einfach ist die Feststellung von Wasser in Schmalz und Kunstspeisefett; es genügt, kleine Proben zu erwärmen, wasserfreie Fette schmelzen klar, wasserhaltige bleiben trübe, bei größeren Mengen scheiden sich Wassertropfen am Boden oder an der Wandung ab.

S o n s t i g e S p e i s e f e t t e: 7 Proben. Als Rindertalg verkaufte Massen erwiesen sich nicht als die übliche ausgelassene Fettsubstanz, sondern als fettdurchwachsenes Bauchfell; die Stücke waren teilweise faulig.

Von besonderer Bedeutung ist es, auf den hohen Fettgehalt frischer Schlachttierknochen hinzuweisen. Aus einem Zentner Rinderknochen wurden zunächst 28 Liter Brühe mit einem Gehalt von 7,2 % Fett gewonnen, bei der zweiten Auskochung unter Druck wurden noch 32 Liter Brühe mit 5,8 % Fett erzielt, die darauf gemahlenen Knochen enthielten noch 13,3 % Fett. Jener Zentner frischer Knochen lieferte hiernach insgesamt 10 522 Gramme Fett. Die Menge von rund 21 Pfund erscheint sehr hoch, sie stimmt aber ganz gut mit den Beobachtungen anderer Untersucher überein. Es ist aus diesem Versuche zu entnehmen, daß nach dem gewöhnlichen Auskochen noch sehr erhebliche Fettmengen in den Knochen enthalten sind, die ihnen nur auf besondere Art entzogen werden können.

Es sollten daher alle Knochen, auch die, die zur Herstellung von Suppen gedient haben, der weiteren Verwertung zur Fettgewinnung zugänglich gemacht werden. Das bei der zweiten Auskochung und dem dritten Auszug gewonnene Fett war im Geschmack etwas fremdartig und gegenüber den üblichen tierischen Fetten abfallend, doch steht seiner Verwendung als Speisefett bei Verarbeitung einwandfreier Knochen nichts entgegen, es ist rein und frisch, an den Geschmack wird man sich gewöhnen.

Speiseöle: 2 Olivenöle waren einwandfrei. Zu rügen war in einem Falle der Wucherpreis, es waren für 16 Gramme 1 *M* einschließlich eines kleinen Glasstöpselgefäßes verlangt. Zieht man als Wert des Gläschens 10 bis 15 Pfennig ab, so bleiben für die Ölmenge, die nicht einmal das zulässige Gewicht eines gewöhnlichen Briefes erreicht, 85 bis 90 Pfennig, entsprechend etwas über 53 bis 56 *M* für 1 Kilo.

Butter-Streckmittel, Fett- und Öl-Ersatz.

Butterpulver: Bei der Fachkontrolle wurde noch in diesem Jahre ein Butterstreckpulver aufgefunden, das wie die früheren aus gelber Teerfarbe, Kartoffelstärke und etwas Kochsalz bestand; der durch Kochen mit Milch oder Wasser erzeugte Stärkekleister soll die Buttermenge verdoppeln. Da ein Pfund der gefärbten Mehl- und Salzmischung sich auf 2,50 *M* stellte, hatte gewiß der Fabrikant den größten Vorteil.

Butter- und Schmalz-Ersatz und Brotaufstrich: 7 Proben.

Butter-Ersatz, ein in seiner Zusammensetzung nicht unebenes Produkt, bestand aus gelb gefärbtem, mit Zucker versetztem Vollmilchquark. Es stand somit dem frischen Käse am nächsten, dem es auch nach der Konsistenz glich. Bei 51,6 % Wasser enthielt es 14,3 % Fett und rund 12 % Zucker. Zur Herstellung eines Pfundes dieses Erzeugnisses waren nur etwa 2½ Liter Milch erforderlich; ein Kleinhandelsverkaufspreis von 2,50 *M* für ein Pfund erschien wieder mehr im Interesse des Fabrikanten als des Publikums gelegen.

Schmalz-Ersatze bestanden durchweg aus rund ⅔ Stärkekleister und ⅓ Schmalz bzw. Talg; verkauft wurden diese Produkte, die einen Kriegswert von etwa 85 Pfennig hatten, zu 2,20 *M* bis 2,40 *M* für 1 Pfund. Ein Fabrikant hatte dem „Erfinder" solcher Schmieren eine Lizenzgebühr für zwei Provinzen von insgesamt 15 000 *M* gezahlt, auch dies erscheint als Kriegswucher. Einem dieser Erzeugnisse war der treffende Name Alldarin beigelegt, es war wirklich alles darin; gemeinsam zeigten sie große Neigung zur Schimmelbildung; sie wurden alle beanstandet.

Eine als Nährmich bezeichnete Kochkunstkomposition war ebenfalls in der Hauptsache ein Kleister aus Stärkemehl und Kartoffeln, als Würze enthielt er Anteile von Fischen oder Fischbrühen. Das heringartig riechende Aufstrichmittel zeigte ebenfalls die Neigung, bald zu schimmeln. In einem Reklamegutachten wurde dieser Aufstrich hinsichtlich seines Wassergehaltes und Eiweißwertes verglichen mit Fleisch, mit dem gleichen Unrecht könnte man den Wert einer Kunstbrauselimonade mit dem von Schaumwein vergleichen und behaupten, sie wären

einander gleich. Einen mit geringen Mengen Fleisch und Heringssauce vermengten Stärkebrei mit Fleisch in Parallele zu bringen, ist eine Kühnheit, die ohne Zweifel einen Verstoß gegen die Verordnung, betreffend eine irreführende Bezeichnung der Waren, bedeutet. Bei einem Zwange zur Nennung der Bestandteile in der Reihenfolge der Mengen, die etwa lauten würde: Kartoffelbrei, Stärkekleister, Heringssauce, Kochsalz, würde wohl niemand sich durch einen Vergleich mit Fleisch irreführen lassen.

Die Herstellung von fetthaltigen Butter- und Schmalz-Ersatzerzeugnissen, ausgenommen von Margarine und Kunstspeisefett im gesetzlichen Sinne, ist durch die Bundesratsverordnung vom 26. Juni 1916 verboten. Damit ist dieser Art der überflüssigen und zumeist in irreführender Art angepriesenen und stets über ihren Wert bezahlten Brotaufstrichmittel der Boden entzogen, nicht aber den folgenden.

Speiseöl-Ersatz: Zum Teil unter der schlichten Benennung Salatöl, zum Teil als Öl-Ersatz und Salattunke wurden 6 Proben zur Untersuchung und Wertbestimmung übergeben. Die Salattunke war nichts als ein mit Küchenkräutern angenehm aromatisierter, mit Kochsalz versetzter Speiseessig, der ohne Zweifel Salaten einen recht zusagenden Geschmack zu verleihen, aber Öl nicht zu ersetzen vermochte. Der Literpreis von 90 Pfennig beim Verkauf an den Kleinhändler und 1,20 ℳ für das Publikum war ein unangemessen hoher, der wahre Wert liegt nicht wesentlich über dem von Essig.

Die übrigen Präparate bestanden aus Pflanzenschleim mit rund 98 % Wasser und gelber Farbe; Öl vermögen sie nach Färbung und Dicklichkeit wohl vorzutäuschen, aber nicht zu ersetzen. Die Schlüpfrigkeit von Salaten kann mit einer zerriebenen Kartoffel oder mit etwas Kartoffelkleister ebenso leicht und bedeutend wohlfeiler erzielt werden als mit diesen Mitteln, die das Wort Ersatz zu Unrecht führen. Auf Grund der Beanstandungen ist bisher eine Verurteilung zu einer Geldstrafe von 1000 ℳ bekanntgeworden. Der Verkaufspreis stieg bis zu 3 ℳ für 1 Liter, der Wert beträgt nur 10 bis 20 Pfennig.

Mehl, Brot, Kuchen, Müllereiprodukte, Teigwaren usw.

Die Gesamtzahl der Untersuchungsaufträge aus dieser Gruppe von Lebensmitteln umfaßt 581 Proben.

Mehle verschiedener Art: Zur Untersuchung gelangten 68 Roggenmehle, 34 Weizenmehle, 3 Kartoffelmehle, 3 Proben Weizenschrot, 2 Streumehle, vermischt mit Brotmehl, sollte ferner Verwendung finden, 1 Kartoffelstaubmehl.

Eine ganze Reihe von Roggen- und Weizenmehlen ließ erkennen, daß das Getreide nicht genügend ausgemahlen war. Mehrfach waren Mehle geliefert, aus denen sich normale Brote nicht herstellen ließen; sie ergaben Brote mit völlig klitschig-speckiger Krume und abgehobener Oberkruste. In den Mehlen ließ sich nur ein mäßiger Gehalt an stark gequollenen und ziemlich formlosen Stärkekörnchen feststellen, die auf ein Heißwerden des Kornes oder eine zu hohe Erhitzung bei der Mehlgewinnung schließen ließen. Durch Zugabe von Weizenschrot konnte der Mangel bei Backversuchen teilweise behoben werden.

Einige völlig mit Gespinsten, Mehlwürmern und Milben durchsetzte Mehle waren wohl nur aus Versehen verabfolgt.

Ein als Kartoffelstaubmehl den Bäckern angebotenes Produkt war anscheinend ein neuartiges Erzeugnis; das trockene, erdig-graue, mit Schalenfetzen, glasigen Massen und schwarzen Stückchen durchsetzte grob gekörnte Pulver ergab bei der Untersuchung folgende Werte:

Asche	5,88 %
Sand	1,60 %
Eisen als Oxyd	1,64 %
im wässerigen Auszuge:	
Zucker	6,52 % als Invertzucker.

Kaltes Wasser wurde stark bräunlich gefärbt, es nahm einen Geruch nach brenzligen Stoffen an. Die Kartoffelstärke lag teilweise frei, sie war größtenteils unverändert und sonst nur mäßig aufgequollen; die glasigen bräunlichen Teile zeigten stark deformierte und gequollene Stärkekörnchen. Die schwarzen Stückchen waren als verkohlte Teilchen anzusprechen. Näheres über die Herstellung des Mehles war nicht zu erfahren, es war mit Wahrscheinlichkeit zu folgern, daß teilweise erfrorene Kartoffeln nach partieller Entwässerung einem Trocknungsprozeß, vielleicht in direktem Feuer und in Berührung mit eisernen Gerätschaften unterworfen worden waren, und daß darauf eine Vermahlung stattgefunden hatte. Vom Standpunkt der Volksversorgung würde gegen ein sorgfältig auf jene Weise aus gut gereinigtem Material hergestelltes Erzeugnis nichts einzuwenden sein; das vorliegende Kartoffelstaubmehl war aber wegen seines Gehaltes an brenzligen Stoffen, an hohen Sand- und Eisenmengen für die menschliche Ernährung ungeeignet.

Von den Streumehlen war eins lediglich Roggenmehl und das andere eine Mischung von Holzmehl mit Gips.

B r o t: Mehr als die Hälfte von 184 Brotproben mußte beanstandet werden, weil die Vorschriften über die Streckung des Brotes nicht beachtet waren. Die hohe Zahl erklärt sich vornehmlich daraus, daß ein großer Teil der Brote bei der Fachkontrolle durch uns entnommen ist. Es ist erstaunlich, wie wenig sich die Gewerbetreibenden um die erlassenen Backvorschriften kümmern. Eine Wandlung dürfte nur zu erwarten sein, wenn die Zumischung geeigneter Streckmittel zum Roggenmehl schon durch die Mühlen erfolgt.

Die Behandlung von Vergehen gegen die Backvorschriften als unwichtige Sachen und eine milde Beurteilung bei der Durchführung der Strafverfahren sind nicht geeignet, die andernorts zum Durchhalten für unumgänglich notwendig erachteten Anordnungen zur Geltung zu bringen.

B l u t b r o t: Nach Kriegsausbruch versuchte eine Gesellschaft bei Forderung einer Lizenzgebühr ein Blutbrot unter der Bezeichnung Eckhoffbrot in verschiedenen Städten des Regierungsbezirkes einzuführen. 30 % Blut oder Blutpräparate, 10 % eines Pflanzenmehles und geringe Mengen eines Kalksalzes waren die Zusätze, die das Brot vor anderem auszeichnen sollten. Da sich das Pflanzenmehl

als Strohmehl erwies, wurde gegen die Einführung des Brotes Stellung genommen, nichtsdestoweniger fand es an einigen Stellen Eingang; die Einführung wurde begünstigt durch Verabfolgung größerer Brotmengen entsprechend der größeren Streckung. Die Überwachung ergab aber, daß sehr bald der Blutzusatz zunächst verringert und dann ganz fortgelassen wurde, weil der Geruch und Geschmack der Brote ein fremdartiger und vielen nicht zusagender war. Es blieb sonach ein gröblich verfälschtes Brot übrig, ein Brot, das statt einer Erhöhung der Nährwerte eine starke Wertverminderung durch den Strohzusatz erfahren hatte. Ein solches Strohbrot war weder ein Eckhoffbrot, noch konnte es die Erwartungen eines Käufers nach Erwerb eines gehaltreichen Brotes erfüllen. Die Hersteller machten sich nicht nur einer gröblichsten Nahrungsmittelfälschung, sondern auch des Betruges schuldig. Auch in diesem Jahre wurde der Betrug noch im großen betrieben. Es mußte erneut ein Strafverfahren gegen eine Großbäckerei, die täglich etwa 400 solcher Strohbrote herstellte, eingeleitet werden.

Brotteige: 54 Proben, zur Beanstandung gab das Fehlen von Streckmitteln in zahlreichen Fällen Anlaß.

Weißbrot: 5 Proben. Beanstandungen erfolgten nicht; der Umstand, daß die erforderte Streckung des Weizenmehles mit Roggenmehl bereits von den Mühlen vorgenommen wird und diese durch die Kontrolle ihrer Mehle hinreichend überwacht werden, macht eine Unterlassung seitens der Bäcker kaum möglich.

Kuchen, Zwieback und Torten: Eigentliche Kuchenwaren sind 100, Zwiebackproben 7, Tortenmassen 11 untersucht.

Noch viel mehr Beanstandungen als bei den übrigen Backwaren mußten bei Kuchengebäcken erfolgen, fast keiner der Kuchen entsprach den erlassenen Kriegsanordnungen. Es herrscht noch teilweise Unklarheit, daher sei nochmals kurz gesagt: Über die Zuteilung eines Gebäckes zu den Kuchenwaren entscheidet die Menge des Zuckers, so müssen auch diejenigen Zwiebäcke und sonstigen Gebäcke zu den Kuchen zählen, bei denen mehr als 10 Teile Zucker auf 90 Teile Mehl genommen sind; nur die Hälfte der Mehlstoffe darf aus Weizenmehl bestehen; Zucker und Fette dürfen nur in Mengen bis je 100 Gramm auf jedes Pfund der Mehlstoffe verarbeitet werden; Eier dürfen zu Kuchen nicht verwendet werden. Markenfreie Kuchen dürfen nur zu $^1/_{10}$ aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen.

In der letzten Zeit stieß die Durchführung der Beanstandungen von Kuchen, zu denen Eier oder zu große Mengen Kuchen oder Fette verwendet waren, auf Schwierigkeiten. An Hand des Ministerialerlasses vom 21. März 1916, H.-M.-Bl. S. 85 und 86, über die Begriffsbestimmung von Kuchenteigen und Tortenmassen haben sich die Bäcker befleißigt, alle Kuchen aus Tortenmasse herzustellen, so daß man Kuchen aus den zulässigen Kuchenteigen kaum mehr antrifft. Der Ministerialerlaß scheidet die Form der Backware bei der Beurteilung aus, und dies führte dahin, daß die Verhältnisse sich in eine Richtung verschoben, die mit der beabsichtigten Ersparung an Fetten und Zucker und mit der Freihaltung von Eiern für die Herstellung anderer Speisen nicht gleichläuft. In Friedenszeiten waren die Begriffe

Tortenmasse und Kuchenteig etwas Feststehendes. Die Tortenmasse war reich an Eiern, diese ersetzten die Backhilfsmittel usw., die Kuchenmasse enthielt allerhand Zutaten und auch Hefe oder Backpulver; die Kriegsverhältnisse haben nun besonders die ursprüngliche Zusammensetzung der Tortenmassen soweit verändert, daß sie kaum noch wiederzuerkennen sind, denn auch sie enthalten jetzt die Merkmale der Kuchenmasse, den Triebmittelzusatz, während die Kuchen sich der Tortenmasse dadurch nähern, daß es verboten ist, bei ihrer Herstellung Hefe zu verwenden. In früheren Zeiten nahm der Bäcker, wenn er einen Blechkuchen, einen Napfkuchen oder einen Kranzkuchen herstellen wollte, die mit Hefe oder Backpulver versetzte Kuchenmasse und für Tortenböden seine Tortenmasse. Die Endform des Kuchens nicht nur, sondern auch die Benennung und die Formengebung waren somit entscheidend für die Auswahl des Rohmaterials und der Zutaten. Wenn jetzt der Bäcker Blechkuchen, Napfkuchen oder Kranzkuchen usw. herstellt, nimmt er dazu die Kriegstortenmasse, und er verschanzt sich dahinter, daß für die Anwendung der Bundesratsverordnung vom 16. Dezember 1915 nicht die Form und das Endprodukt entscheidend sei, auch die Benennung weiß er durch Namen wie Kriegstorte, Kranztorte, Blechtorte auszuscheiden. Dieser Enderfolg ist zweifellos nicht beabsichtigt; es wird das Gegenteil von dem erreicht, was nach dem Erlasse als Ziel anzunehmen ist, statt einer möglichsten Ersparung an Fett, Zucker und Eiern findet in diesen nicht zum Unterhalt notwendigen Backerzeugnissen eine größere Verschwendung an jenen wichtigen Nährstoffen statt. Eine Ergänzung des Erlasses ist bei dieser Sachlage jedenfalls erwünscht.

Ein Kuchen aus Weizengrieß mußte ebenso mit Streckmitteln hergestellt sein, wie wenn er aus Weizenmehl hergestellt wäre.

Mehrfach wurden ungenießbare Kuchenwaren vorgelegt, deren laugiger Geschmack auf Verwendung zu großer Mengen Hirschhornsalz oder ungenügende Erhitzung zurückzuführen war. Nach Darreichung solcher Gebäckstücke an kleine Kinder waren Krankheitserscheinungen beobachtet; auch ein fadenziehender Kuchen verursachte die Erkrankung von zwei Personen.

Ohne Erfolg wurde versucht, einer Preissteigerung bei Torten entgegenzutreten. Die zulässige Zusammensetzung der Kuchen und Torten ist eine solche, daß die Grundmasse in der Hauptsache aus Mehl besteht; beim Kuchen kommt als in der Anschaffung verteuernd die allenfalls verwendete Fettmenge in Frage, bei den Torten steht dem erhöhten Preise der Fette eine sehr erhebliche Beschränkung der Eiermengen gegenüber (3 Eier auf 1 Pfund Mehlstoffe, statt 15—18 Eier in Friedenszeiten), so daß die Vervierfachung der Preise, die durch Verkleinerung der Stücke auf die Hälfte und Verdoppelung des Preises sich ergibt, nicht gerechtfertigt erscheint. Ein Königskuchen im Gewicht von 170 Grammen kostete z. B. 1,50 *M*; 1 Pfund Biskuit 4 *M*. Tortenstückchen von der halben Größe der Friedenszeit 30 und 40 Pfennig.

Bei einer Anzahl Kuchen waren als Streckmittel des Weizenmehles gekochte Kartoffeln in Mengen bis zur Hälfte der Kuchenmasse nachweisbar. Eine ordnungsgemäße Streckung des Weizenmehles wird unseres Erachtens durch die Zumischung

gleicher Teile Kartoffeln zum Weizenmehl nicht erreicht. Nach Analogie der Streckung des Roggenmehles bei der Brotbereitung können Kartoffeln nur mit ihrer mehlartigen Trockenmasse, d. i. zu rund 33$^1/_3$ % in Rechnung gestellt werden: die hohen Wassermengen in der Kartoffel vermögen das Mehl nicht im Sinne der Verordnungen zu strecken. Es folgt hieraus, daß Kartoffeln in der dreifachen Menge wie Weizenmehl verarbeitet werden müssen.

Zur Nachprüfung sei noch kurz mitgeteilt, daß im Revisionsbezirk außerordentlich oft Kuchenwaren ohne Entgegennahme von Brotmarken verabfolgt werden.

Kuchenteige: 7 Proben, die größere Zahl verfiel der Beanstandung aus den gleichen Gründen, wie beim Kuchen angegeben.

Reis: 4 Proben. Beanstandung erfolgte nicht.

Grieß: 22 Muster. Die Gegenwart von Milben ist viel seltener beobachtet als in früheren Jahren, doch mußten einzelne Proben, vielleicht von alten Vorräten, beanstandet werden.

Grütze, Graupen: Von 48 Proben Grütze und 6 Proben Graupe beherbergten mehrere eine übergroße Zahl von Milben.

Hafer- und Gerstenflocken: 4 Sendungen. Beanstandungen erfolgten nicht. Die Bezeichnung Hederichflocken hatten Gerstenflocken bekommen nach dem Namen des Fabrikanten.

Nudeln: Bei einer Reihe unter den 9 Proben wurde wegen nicht Bekanntgabe der künstlichen Färbung eine Verwarnung ausgesprochen.

Eiernudeln: Bei den 3 Proben war die Absicht einer Deklaration der künstlichen Färbung nach der Druckgröße und dem Platze der Anbringung des Hinweises auf den Umhüllungen nicht anzunehmen.

Suppenpulver und Puddingpulver: Je eine Probe blieben unbeanstandet. Das Puddingpulver war lediglich eine aromatisierte Mischung von Mais- und Kartoffelstärke.

Sonstige beim Backen verwendete Präparate: Ein Maismehl bestand aus einer Mischung von Reis-, Mais- und Tapiokastärke, es erfolgte Beanstandung wegen unangemessener Preisbildung.

Blutmehl sollte zur Herstellung von Blutbrot dienen, der Geruch des Präparates war wenig angenehm.

Hirseschrot, welches zur Herstellung eines Hirsebrotes gedient hatte, war nicht von den kieselhaltigen Schalen befreit, das Brot hatte daher nicht Zufriedenheit erregt.

Kuchenmasse „Erkah“ war nichts als ein Gemenge von Kartoffelmehl und Maisstärke mit 28 % Zucker und einem kleinen Beutelchen Backpulver. Nach der Bundesratsverordnung vom 16. Dezember 1915 darf Kuchen aus einer Mischung mit so großen Zuckermengen nicht hergestellt werden.

Hefe und Backpulver.

Hefe: Keine der 7 Proben enthielt Mehl oder Stärke.

Die eine Probe Backpulver war durch Anziehen von Feuchtigkeit verdorben. Der Umsetzungsprozeß zwischen den Bestandteilen, der die Lockerung der Backwaren zur Folge haben sollte, war offenbar in der Tüte bereits vor sich gegangen.

Gewürze und Würzen.

Zur Untersuchung gelangten: Pfeffer 23, Pfeffer-Ersatz 4, Zimt 19, Mostrich 3, Piment 6, Nelken 3, Paprika 1, Kümmel 2 und Kochsalz 7 Muster.

Pfeffer: Zu beanstanden waren einige Proben, die unter die Kriegsneuerscheinungen (s. Pfeffer-Ersatz) fielen, aber kurzhin als Pfeffer verkauft waren.

Zimt, Mostrich, Nelken, Paprika und Kümmel gaben keinen Anlaß zu Beanstandungen.

Bei einigen Pimentproben wurde empfohlen, die Angemessenheit des Preises einer Nachprüfung zu unterziehen.

Kochsalz: Ein Muster war einerseits durch Spuren einer organischen Substanz (Gelatine, Eiweiß) und weiter durch Anhydrit, nach dem Gange der Untersuchung als Sand bezeichnet, verunreinigt.

Pfeffer-Ersatz: Als Pfeffer-Ersatz oder auch als gestreckter oder gemischter Pfeffer sind weitere 4 pulverförmige Proben zur Untersuchung gekommen. Drei von ihnen bestanden bis zu 80 % aus Kochsalz, zum Rest aus Stärkemehl oder Ingwerpulver, etwas Paprika und Pfeffer. Das vierte Muster enthielt weniger Salz, aber 10 % Sand.

Die Bezeichnung Pfeffer-Ersatz für diese „Kriegserfindungen" ist eine unrichtige und irreführende. Ein gröblichst verfälschter Pfeffer, und um solchen handelt es sich hier, ist ebensowenig ein Pfeffer-Ersatz, wie eine gröblichst verwässerte Milch, allenfalls mit Magermilch, ein Milch-Ersatz ist. Die Bezeichnung Pfeffer-Ersatz könnte man nur chemischen Präparaten von Pfeffergeschmack oder pfefferartig schmeckenden, bisher nicht benutzten Pflanzenteilen zubilligen. Die Bezeichnung gestreckter Pfeffer ist insofern unzutreffend, als die Grundbezeichnung sich nach dem Hauptstoffe richten müßte, gepfeffertes Kochsalz wäre richtiger. Die Frage, ob während der Kriegszeit eine Streckung der Pfeffervorräte erwünscht ist, wollen wir nicht entscheiden, eine Verlängerung sollte aber nur unter Kontrolle der Behörde vorgenommen werden; etwas weniger gepfeffert könnte manches Gericht sein.

Essig und Weinessig.

Der Bezeichnung nach sollten sein: 17 Proben Essig, 2 Essigsprit und 4 Weinessig.

Essig: Ein zu geringer Säuregehalt fand sich nur vereinzelt, häufiger waren erheblich getrübte Essige.

Essigsprit: Die Essigsprite waren nichts als gewöhnlicher Essig bzw. Doppelessig.

Weinessig: Ein als Weinessig-Essenz bezeichnetes Erzeugnis konnte auf diese Benennung keinen Anspruch machen. Es war eine etwa 58 %ige Essigsäure, die mit etwas Wein versetzt war. Eine Essig-Essenz aus Wein läßt sich technisch nicht herstellen, das höchst zu erzielende Erzeugnis ist ein Doppelweinessig oder günstigstenfalls ein dreifacher Weinessig, doch ist dessen Herstellung schon problematisch. Die analytischen Werte dieses vom Hersteller unter der Bezeichnung Weinsauer vertriebenen Erzeugnisses sind wie folgt ermittelt:

Alkohol	1,66 %
Extrakt	2,84 %
Zuckerfreier Extrakt	1,53 %
Essigsäure	57,7 %
Phosphate	0,021 %.

In einem beigefügten Gutachten hieß es: „Das Präparat Weinsauer liefert vorschriftsmäßig verdünnt ein Präparat, das sich in seinem Gehalt an Essigsäure, Extrakt und Asche kaum von dem mit 20 % Wein hergestellten Weinessig unterscheidet, wenn man wenigstens etwas hartes Wasser zur Verdünnung nimmt." Dieser Wink kam in den für die Wiederverkäufer bestimmten Anpreisungen u. a. dadurch zum Ausdruck, daß gesagt wurde: „Analytisch entspricht der Konserve-Essig mit Weingehalt 5 % Säure (hergestellt wie oben geraten) einem sogenannten Handelsweinessig." Der Erfolg beim Zwischen- und Kleinhändler war zunächst die Umänderung der Benennung Weinsauer in Weinessig-Essenz.

Zucker und Zuckerwaren.

Die 37 Zuckerproben waren einwandfrei. Von 11 Proben Zuckerwaren mußten Vollmilch- und Rahmkaramellen angehalten werden, weil ihre Herstellung zurzeit nur unter gewissen Bedingungen zulässig ist.

Fruchtsäfte, Muse, Marmeladen, Rübensirupe, Limonaden usw.

Die Gesamtzahl der Untersuchungen beträgt 85. Eingeliefert worden sind als Himbeersaft 4, Kirschsaft 1, Marmelade 34, Pflaumenmus 17, Kunstmus 6, Rübensirup 4, Obstkraut 2, Limonade 15, Marmeladen- und Limonadenpulver je 1 Muster.

Himbeersäfte: Unter den Himbeersäften befanden sich Kunstprodukte aus Zuckerlösung mit roter Farbe und Kunstaroma, auch eine Mischung zu gleichen Teilen aus Zuckerlösung mit einwandfreiem Saft wurde beobachtet.

Marmeladen: Eine merkwürdige Wandlung zeigte die Marmeladenindustrie; während es vor dem Kriege „mit dem besten Willen" nicht möglich sein sollte, in Deutschland ohne Zusatz von Stärkesirup brauchbare und bekömmliche Marmeladen herzustellen, ist der Stärkesirup jetzt vollständig aus den Marmeladen verschwunden. Unter den Marmeladen erregen besonderes Interesse die typischen Kriegserzeugnisse. Neue, bis dahin nicht bekannte Marmeladenfrüchte sind durch die Verordnung über Höchstpreise von Marmeladen marktfähig geworden: die Kartoffeln und die Rüben. Die Nahrungsmittelkontrolle muß sich unter den Zeit-

verhältnissen wohl oder übel mit solchen Erzeugnissen abfinden, wohl aber kann und wird sie eine ausreichende Deklaration verlangen. Als eine solche ist nicht anzusehen die Bezeichnung als „Sorte V", abgeleitet von der Einteilung in der Bekanntmachung über die Preise von Marmeladen — 14. Dezember 1915 —. Der Verbraucher, dem die Kenntnis der einschlägigen Verordnungen zumeist fehlt, wird sich ohne Frage sagen, daß eine Sorte V in ziemlichem Abstande von Sorte I steht, und doch klären ihn die Worte Sorte V nicht über den Zusatz der neuen Marmeladenfrüchte auf; auch die Benennung als Kunstmarmelade genügt nicht, da unter dieser Bezeichnung andere Waren seit Jahren im Verkehr sind. Nur die Bezeichnung „Marmelade mit Kartoffel- oder Rübenzusatz" erscheint einwandfrei.

Erzeugnisse, die wegen ihrer Wertlosigkeit, trotz der Bezeichnung als Kunstmarmelade, beanstandet werden mußten, stammten alle aus einer Fabrik. Sie bestanden nicht nur bis zu 90 % aus wässeriger Flüssigkeit, sie enthielten auch unzulässigerweise künstlichen Süßstoff, der, weil ohne Nährwert, für Marmeladenherstellung bisher nicht freigegeben ist; die Fruchtbestandteile dieser Kriegswuchererzeugnisse bildeten Mehlbrei mit wenig Rüben und noch weniger Äpfeln. Die erforderliche Dickung und Bindung des Wassers war mit Hilfe von Gelatine, die Vortäuschung von Himbeer- oder Erdbeerkernen durch rotgefärbten Zerealiengrieß bewirkt. Zu beanstanden waren weiter Marmeladen mit außerordentlich hohem Wassergehalt bei Gegenwart sonst normaler Stoffe; ferner sind mehrfach Rüben enthaltende Erzeugnisse angehalten, die zu höheren als festgesetzten Preisen verkauft waren. Diese neuen Marmeladensorten neigen alle zu schnellem Verderb.

Verordnungen über Höchstpreise unterscheiden häufig zwischen Marmeladen und Musen, nicht gerade zum Vorteil der einheitlichen Preisregelung; auch sprachlich ist die Unterscheidung nicht zu rechtfertigen, denn die aus dem portugiesischen Worte „marmelada", d. i. Quittengallerte, von marmelo, Quitte, abgeleiteten fremdländischen Ausdrücke: marmelade = französisch und marmalade = englisch, sind gleichbedeutend mit dem deutschen Worte und dem Begriffe Mus, d. h. zur dicklichen Beschaffenheit eingekochte gesüßte oder ungesüßte Früchte. (Nach dem Deutschen Nahrungsmittelbuch, zweite Auflage.) Wenn wir auch unter Marmeladen mehr die zuckerreichen und unter Musen mehr die ohne oder mit wenig Zucker eingekochten Fruchtmuse verstehen, so ist eine feste Grenze nicht zu ziehen, und vielleicht bringt der große Sprachreiniger auch hier die Ausmerzung des Fremdwortes.

P f l a u m e n m u s e: Ein erheblicher Schaden ist vielen Familien im vergangenen Jahre dadurch erwachsen, daß sie zum Einkochen ihres Pflaumenmuses Kessel benutzten, die sie als Ersatz ihrer kupfernen Waschkessel gekauft hatten. Soweit diese Kessel verzinkt waren, haben sie sämtlich das Pflaumenmus für die menschliche Ernährung unbrauchbar gemacht. In mehreren Fällen scheinen die Verkäufer oder Hersteller solcher Kessel diese nicht nur für Waschzwecke, sondern auch für Einmachezwecke angepriesen und für geeignet erklärt zu haben; in diesen

Fällen können sie nicht nur für den Schaden, sondern auch strafrechtlich auf Grund der §§ 12 und 14 des Nahrungsmittelgesetzes verantwortlich gemacht werden.

Einige Pflaumenmuse waren unter Zusatz von Äpfeln bzw. Rüben hergestellt.

Kunstmuse: Als Kunstmus eingelieferte Erzeugnisse entsprachen nach der Zusammensetzung den bisher als Kunstmarmeladen vertriebenen Erzeugnissen, sie sind aus Preßrückständen von Früchten und Zucker oder Stärkesirup hergestellt und ausnahmslos künstlich gefärbt und haltbar gemacht.

Rübensirup: Verfälscht war ein Rübensirup durch Verdünnung mit erheblichen Mengen Wasser.

Obstkraut: Von den 2 Mustern Apfelkraut war eins nach seinen Charakteren und analytischen Werten nicht unverfälscht.

Limonaden: Die Polizeiverordnung für die Provinz über die Bezeichnung von Limonaden vom 5. März 1913 wird noch immer gänzlich unbeachtet gelassen. Wenn auch wegen der Zeitverhältnisse bis jetzt von Strafverfolgungen Abstand genommen ist, so ist den Herstellern dieser Erzeugnisse doch dringend zu raten, die Anordnungen zu befolgen.

Die Freigebigkeit für Kriegswohlfahrtszwecke suchte ein Limonadenfabrikant auch sich nutzbar zu machen und an den dargebrachten Spenden teilzunehmen durch seine Limonade „Hindenburg Dank. Jeder Trunk eine Nationalspende. Für je 100 Liter des hierin enthaltenen Brauselimonadensirups sind 5 ℳ an die Nationalstiftung für Kriegshinterbliebene eingezahlt." Aus 100 Litern Saft dürften etwa 3333 Flaschen Limonade hergestellt werden; der Verkaufspreis einer Flasche betrug im Kleinhandel 15 Pfennig.

Marmeladen- und Limonadenpulver: Die Grundsubstanz dieser Erzeugnisse war stets Weinsäure, gemischt mit Zucker, Aromastoffen und Farbe. Die Marmeladenpulver enthalten teilweise Geliermittel. Zu rügen ist ausnahmslos eine unangemessene Preisbildung.

Gemüse, Früchte, Dörrobst, Konserven.

Frisches Gemüse: 9 Proben. Zu beanstanden waren Erbsen mit starkem Madenfraß, sie schienen eine Auslese zu sein; ferner Kartoffeln mit zu hohem Besatz angefaulter, oder mit ungewöhnlich kleinen Knollen oder gar mit Steinen untermischt, und endlich Pilze, die zur Hälfte verdorben waren.

Gemüse-Konserven: 2. Verdächtig war der Inhalt einer Büchse Schnittbohnen.

Frische Früchte: 3 Proben. Zu beanstanden waren angefaulte Äpfel.

Dörrobst: 20 Proben. Milben- und madenhaltige Ware ist seltener beobachtet als in früheren Jahren.

Mandel-Ersatz bestand aus geraspelten Erdnüssen. Auch zum Bestreuen von Backwaren waren Ersatzstoffe, und zwar Anakardien, verwendet. Beide Ersatzstoffe sind als recht wertvoll zu bezeichnen, enthalten sie doch als Samen recht hohe Eiweiß- und Fettmengen.

Erbson, ein in kleine Kartons abgefülltes Pulver zu Suppe, war nichts anderes als Erbsenmehl, das Pfund stellte sich auf 1 M.

Honig, Kunsthonig und Honigpulver.

Als Honig sind 5, als Kunsthonig 21 Proben eingegangen, ferner sind 5 Proben Honigpulver untersucht.

Honig: Mehrere der Honige erwiesen sich als Kunsthonige.

Über den Ausgang eines von hier anhängig gemachten Verfahrens wegen Verkaufes von verfälschtem Honig ist die Verurteilung der Inhaber der auswärts beheimateten Honig-Zentrale zu 1500 M Geldstrafe und 3 Monaten Gefängnis zu berichten; in einem weiteren Falle sind 2 Angeklagte zu je 600.— M Geldstrafe verurteilt.

Kunsthonige: Von Bedeutung für den Verkehr mit Kunsthonig ist die Bundesratsverordnung vom 14. November 1916. Auch sie ist, wie manche andere auf dem Gebiete des Lebensmittelhandels, eine wirksame Handhabe zur Bekämpfung von Unlauterkeiten. Sie bestimmt, daß Kunsthonig nur unter dieser Bezeichnung und nur in fester Form in den Handel gebracht werden darf; ferner darf Kunsthonig nicht zur gewerbsmäßigen Herstellung von Nahrungsmitteln verwendet werden.

Ein als Zuckerhonig verkauftes Präparat war nicht etwa ein Gemenge von Honig und Zucker, sondern ein gewöhnlicher Kunsthonig. Honibutta war ebenfalls nur Kunsthonig, nach der Benennung hätte man eine Mischung von Honig mit Butter erwarten können.

Honig- und Kunsthonigpulver: Nur einmal fand sich noch die Bezeichnung Lindenblüten-Honigpulver auf dem Päckchen, in den anderen Fällen lauteten sie auf Kunsthonigpulver bzw. in einem Falle auf Kunsthonigaroma.

Die Zusammensetzung hat im Laufe des Jahres sich geändert. Bestanden die Präparate zunächst aus Mischungen von Weinsäure, Teerfarbe und Kunstaroma mit Zucker, so war gegen Ende des Jahres der Zucker fortgelassen; bei dem Kunsthonigaroma sind die Stoffe in wenig Wasser gelöst und in einem Glasröhrchen verabfolgt worden. Mit Erfolg ist der übergroße Preis von 35 Pfennig für 40 Gramme der aus rund 38 Grammen Zucker und 2 Grammen Weinsäure bestehenden Mischung beanstandet.

Neuerdings enthält ein zu 35 Pfennig verkauftes Päckchen nur 1,4 Gramme einer mit Teerfarbe und Kunstaroma versetzten Weinsäure. Das Kilo Weinsäure kommt in dieser Packung auf 142,84 M, während es zurzeit etwa 16,50 M kostet.

Spirituosen.

Eingeliefert sind: 7 Branntweine, 8 Liköre, 16 Kognakpräparate, 5 Rumpräparate, 1 Spirituosenessenz.

Branntwein: Wieder mußte die unzulässige Bezeichnung Korn für Branntwein aus Kartoffelsprit gerügt werden. Zu den Edelbranntweinen sind 2 Erzeugnisse zu rechnen, die neben Kornbranntwein Obst- bzw. Weindestillat enthielten. Der Alkoholgehalt hielt sich in allen Fällen auf normaler Höhe.

Liköre: Die Liköre waren einwandfrei.

Kognak: Die zum größten Teile in privatem Auftrage untersuchten Kognakproben gaben mehrfach Anlaß zu Äußerungen, entweder war der Alkoholgehalt ein zu geringer, oder es lagen Kunstprodukte vor — in 2 Fällen —, in einem Falle deutete Rumaroma auf eine Streckung mit Rum hin.

Rum: Nur in einem Falle erreichte der Alkoholgehalt der Rumverschnitte die übliche Höhe, da dies Erzeugnis aber anderweit als Kunstrum erkennbar war, mußte auch hier Beanstandung erfolgen. Es ist nicht zu bestreiten, daß auf diesem Gebiete in mehrfacher Beziehung eine Verschlechterung eingetreten ist, neben der Erniedrigung des Alkoholgehaltes war auch ein Rückgang in der Menge der Anteile echten Rums unverkennbar. Die Änderung mag teilweise in der Natur der Zeitverhältnisse liegen, aber weder im Preise noch in der Bezeichnung waren die Mängel zum Ausdruck gebracht.

Spirituosen-Essenzen: „Grog-Extrakt Rum edel" war eine mit wenig Rum versetzte konzentrierte und braun gefärbte Zuckerlösung, die bei ihrem geringen Alkoholgehalt von nur 10,5 % nicht die mäßigsten Anforderungen an Grog-Extrakt erfüllte. Das Wort: edel, das nach der Schreibweise mit der Qualität des Rumpräparates in Verbindung zu bringen war, sollte wahrscheinlich auf den Hersteller hinweisen, wie aus verschlungenen Buchstaben auf der Umhüllung vermutet werden kann.

Wasser und Selterwasser.

Zur Untersuchung sind eingegangen: 8 Trinkwässer aus den Brunnen privater Hausanlagen und der städtischen Wasserleitung, 1 Probe Selterwasser und 37 Proben teilweise untersuchter Wässer in Verfolg von Milchfälschungen.

Einige der Trinkwässer mußten für den menschlichen Genuß gesperrt werden; der Befund der Brunnenwässer, zumeist aus ländlichen Besitzungen, erregte in vielen Fällen — wie bisher — Befremden hinsichtlich der hygienischen Beschaffenheit.

Weine, weinähnliche und weinhaltige Getränke.

Auf den Eingang der planmäßig vorgesehenen Zahl der Weinproben ist in Anbetracht der Lage auf dem Lebensmittelmarkt Abstand genommen. Von den 18 Weinproben sind 9, von den 14 weinähnlichen Getränken sind 7 Proben nicht im Dienste der allgemeinen Lebensmittelkontrolle untersucht; an weinhaltigen Getränken ging nur eine Probe ein.

Wein: Von den Weinproben sind 2 ausländische Weine durch das Zollamt eingeliefert.

Beanstandungsgründe waren: Verkauf von gesüßtem Obstwein als Süßwein und die Abgabe zu alkoholreicher Südweine zu Zeiten der Herrschaft eines Korpskommando-Verbotes.

Die Weinkellerkontrolle ist im Berichtsjahre nicht ausgeführt, weil nach der Einziehung aller Mitarbeiter die Reisen nach auswärts unterbrochen werden mußten.

W e i n ä h n l i c h e u n d w e i n h a l t i g e G e t r ä n k e: Die weinähnlichen und weinhaltigen Getränke fielen teilweise unter das oben erwähnte Ausschankverbot.

Die Verwendung des unter der Bezeichnung Mikrobin (Parachlorbenzoësaures Natrium) in die Marmeladen- und Fruchtweinindustrie eingeführten Konservierungsmittels ist hier vereinzelt beobachtet; die Bekanntgabe eines solchen Zusatzes verlangt das Nahrungsmittelgesetz.

Bier.

10 Bierproben und ein Bierextrakt gelangten zur Untersuchung.

Die hellen Lagerbiere zeigen teilweise eine bedenkliche Minderung ihrer Stammwürze, es wurden Gehälte von nur 7,37 und 7,79% festgestellt, bei einem Malzbier sank der Wert gar auf 3,78 %. Die Folge dieser Wertverminderung ist offenbar eine recht geringe Haltbarkeit der Biere; so war die größere Anzahl der eingegangenen Proben hefetrüb, auch bei der Fachkontrolle wurden wiederum oft ganze Kisten mit trübem Flaschenbier angetroffen.

Der in privatem Auftrage untersuchte Bierextrakt war ein dünner, stark gefärbter, mit Saccharin und künstlichem Ester versetzter Malzauszug.

Kaffee und Kaffee-Ersatzstoffe.

K a f f e e: Unter 22 als Kaffee eingelieferten Proben mußte eine als Kaffee verkaufte Mischung von gebranntem und gemahlenem Kaffee mit Zichorien, Gerste und Roggen beanstandet werden. Wegen künstlicher Färbung mit Karamel in Verbindung mit übermäßiger Preisstellung sind noch unter die Liebesgabensendungen fallende, aus dem Anfang des Jahres stammende Kaffeetabletten beanstandet, von denen 10 Stück 15½ Gramm wogen, die 35 Pfennig kosteten; ein Pfund Kaffee kam in dieser Form somit auf rund 11 *M*. Auch zu den Liebesgabenerzeugnissen zu zählen ist die „Kaffeebombe", ein Beutelchen mit 5½ Grammen gemahlenem und geröstetem Kaffee; 1 Pfund Kaffee kostete in dieser Form 9 *M*. Nicht beachtet worden war in einer Reihe von Fällen die Anordnung des Kriegsausschusses für Kaffee, Tee usw., daß mit dem Kaffee zugleich die gleiche Menge eines Kaffee-Ersatzes verabfolgt werden mußte. Ein gefährlicher Preiswucher lag in der Forderung von 4 *M* für ½ Pfund gebrannten Kaffee; sie gab Veranlassung zu einer eingehenden Revision des Geschäftes, durch die in Verbindung mit Geheimankäufen Fälle von außerordentlichem Kriegswucher festzustellen waren. Das Geschäft wurde geschlossen.

K a f f e e - E r s a t z s t o f f e: Die Bezeichnung einiger der 47 Proben war zu rügen. Als Kaffeeschrot kann nur geschrotener, d. i. gemahlener Kaffee bezeichnet werden, die Benennungen Edelweißkaffee, Kriegskaffee, Kaffena, Sudankaffee, Kafetin, Mokkor, Nährsalz-Kaffee Kolumbia sind alle für Kaffee-Ersatzmittel aus gerösteten und gemahlenen Zichorien, Rüben, Malz und Roggen usw. als nicht zulässig und als irreführend zu bezeichnen. Einige der Erzeugnisse enthielten

Fragmente von Nußschalen oder Steinfrüchten. Unangemessen war die Preisstellung von 1,80 ℳ für 1 Pfund einer Mischung von Kaffeesurrogaten.

Als Pfundpakete verabfolgte Packungen von Malzkaffee enthielten nur 469 Gramme Malzkaffee, beim Verkauf war weiter der Höchstpreis überschritten.

Tee.

Ein Beanstandungsgrund lag für keine der 15 Proben vor: in allen Fällen handelte es sich um Blätter und Spitzen des Teestrauches.

Kakao, Schokoladenwaren und Kakao-Ersatz.

Untersucht sind 11 Proben Kakao, 2 kakaohaltige Zubereitungen, 13 Schokoladenwaren und 2 Kakao-Ersatzerzeugnisse.

Von 11 Proben Kakao enthielt eine mindestens 30 % Kakaoschalen; er durfte daher nach der Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 19. August 1915 R.-G.-Bl. S. 507 nicht in den Verkehr gebracht werden. Spuren von Kartoffelstärke in einer anderen Probe mußten wohl als eine zufällige Verunreinigung angesprochen werden, wie sie in Kleinhandlungen dadurch eintreten kann, daß sich der Vorratskasten von Kartoffelmehl über dem von Kakao befindet.

1 Probe Kakaowürfel mit Milch und Zucker wäre bei 75 % Zuckergehalt richtiger als Zuckerwürfel mit Kakao und Milch zu bezeichnen gewesen. Die Berechtigung zur Verwendung von Milch mußte nachgeprüft werden.

Ein feinster Milchkakao mit dem ausdrücklichen Zusatz auf der Tüte „garantiert rein Kakao, Milch und Zucker" enthielt 20—25 % Kartoffelmehl, war also gröblichst verfälscht.

Schokoladenwaren gaben keinen Anlaß zu Erwähnungen.

2 Proben Nährkakaosan, anscheinend nicht gleicher Herkunft, bestanden aus Mischungen von rund 65 % Zucker mit 20 bzw. 10 % Stärkemehl und Kakao. Der Preis von 50 Pfennig für 77 Gramme erschien viel zu hoch und die Bezeichnung nicht geeignet, um erkennen zu lassen, daß es sich um nicht viel anderes als um sogenanntes Suppenpulver handele.

Tabak.

Von 12 Proben Rauch-, Kau- und Schnupftabak entsprach ein als Schäg eingelieferter Tabak hinsichtlich der Feinheit des Schnittes nicht den Kennzeichen, die das Zigarettensteuergesetz hierfür angibt, d. i. eine Schnittbreite von 2 Millimeter und weniger.

Gebrauchsgegenstände.

Von 2 Proben betraf eine ein Petroleum, welches die Explosion einer Lampe verursacht hatte. Der Entflammungspunkt lag unter 13 Grad; als Ursache des sehr niedrigen Entflammungspunktes und der Explosion mußte der Zusatz einer benzinähnlichen Substanz genannt werden, von der noch rund 3,8 % abdestilliert werden konnten. Das Becken der Lampe war zur Hälfte gefüllt, die Explosion erfolgte bei ruhigem Stehen. In der Scheibe zwischen Brenner und

Becken befand sich ein Verbindungsloch, das als überflüssig und gefährlich bezeichnet werden muß. Der Verkehr mit Lampen, die noch diesen Mangel aufweisen, sollte untersagt werden.

Ein Petroleum-Ersatz war nichts anderes als Petroleum aus der Friedenszeit, nur zu höherem Preise in den Handel gebracht.

Wir machten bei diesen Untersuchungen die schon von anderer Seite vermerkte Beobachtung, daß ein selbst sehr kleiner Wassergehalt den Entflammungspunkt von Petroleum sehr erheblich, und zwar um 5 Grad und mehr herabsetzt. Es ist daher jede Spur von Wasser in Petroleumgefäßen und Lampenbehältern zu vermeiden.

B. Konservierungsmittel.

Eine Probe Salpeter war rein und unverfälscht.

Von 2 Proben Salpeter-Ersatz bestand die eine aus grob verfälschtem Salpeter, sie war aus 68 % Kochsalz, 26 % Zucker und zum Rest aus Salpeter zusammengesetzt; die andere Probe bestand aus 1,5 % Natriumnitrit, 17 % Zucker und zum Rest aus Kochsalz. In beiden Fällen standen die Preise nicht im Einklang mit der Zusammensetzung; die Verwendung von Nitriten und Zubereitungen, die solche Verbindungen enthalten, ist bei der gewerbsmäßigen Zubereitung von Fleisch durch die Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 14. Dezember 1916 R.-G.-Bl. S. 1359 verboten.

Haltbarkeitspulver Salizyl-Ersatz bestand zu 8 % aus Salizylsäure und zu 92 % aus Zucker. Auch hier hatte der Ausdruck „Ersatz", der anscheinend jede ominöse Bedeutung verloren hat und mehr als Reklameschild dient, dazu geführt, verfälschter Salizylsäure Käufer zu werben.

C. Physiologische und toxikologische Untersuchungen.

Von einer Muttermilch war die genauere Zusammensetzung zu ermitteln. 4 Proben Harn wurden auf ihre Mengen an Eiweiß bzw. auf einen Gehalt an Silber aus Arzneimitteln untersucht.

Auf Giftstoffe waren 22 Objekte zu prüfen. In dem Mageninhalt eines Hahnes war gelber Phosphor, bei einer Ente und anderem Geflügel Arsenik vorhanden. Ein wertvoller Hund war durch Strychnin vergiftet.

In erbrochenen Speisen wurde Arsen und Kupfer (Schweinfurter Grün) nachgewiesen. Zwei in dieser Angelegenheit untersuchte Pulver — anscheinend angestrichener zerfallener Mörtel — enthielten wohl Spuren von Arsen, aber kein Kupfer.

D. Technische Untersuchungen.

Die Gesamtzahl der Untersuchungen hat durch die Erscheinungen im Handel mit Seife, Seifenpulver und anderen Waschmitteln eine starke Erhöhung erfahren; sie erreicht 94.

In einer Brandstiftungssache wurde ein übersandter Lappen mit Erfolg auf Petroleum untersucht.

Der Schlamm aus Fettfängern an Küchenableitungen enthielt erhebliche Mengen Fett, auf ein Kilo feuchter Masse fielen rund 80 Gramme Fett. Durch Auskochen der getrockneten in einem beschwerten Sack verbrachten Masse ließen sich schon ziemlich geruchlose Fett- und Fettsäuremassen gewinnen, aus denen brauchbare und geruchlose Seife gewonnen werden konnte. Je häufiger eine Entleerung der Fettfänger stattfindet, um so weniger zersetzt und wertvoller muß das Fett sein.

Zwei Firnis-Ersatze waren Lösungen von Harzen in organischen Lösungsmitteln mit gewissen Mengen Leinölfirnis und Sikkativen. Sie gehörten somit zu den Firnissen im weiteren Sinne, und zwar zu den Öllacken.

Brennspiritus war nachträglich offenbar leicht mit Wasser verschnitten.

Die Zahl der zur Untersuchung eingesandten Seifen, Seifenpulver und Seifen-Ersatzmittel beträgt 36. Der Rückgang des Gehaltes der Seifen an Fettsäure ist keine Erscheinung des letzten Kriegsjahres. Die sehr erhebliche Preissteigerung der Seifen ist unseres Erachtens in doppelter Beziehung nicht gerechtfertigt. Einerseits werden nicht nur andere, und zwar viel gewöhnlichere Fette (Abfallfette) als in der Friedenszeit verarbeitet, anderseits ist der Gehalt an wertbedingenden Fettsäuren oft auf mehr als $^1/_4$, ja auf $^1/_{10}$ zurückgegangen.

Untersagt werden sollte der Handel mit Seifenleim, der zum Teil nach Anweisung der Fabrikanten noch mit Wasser zu strecken ist; diese Streckung soll der Kleinhändler — nicht der Verbraucher — vornehmen; aus 1 Pfund schon dünnen Seifenleimes werden durch Zugabe von 1 Pfund Wasser „2 Pfund weiche Seife". Gewarnt werden muß vor den Wundermitteln, mit denen es gelingen soll, gute Schmierseife oder brauchbaren Seifen-Ersatz herzustellen; sie bestehen aus Soda und Seife zu gleichen Teilen, ein Paket enthält rund 20 Gramm und kostet 35 oder 40 Pfennig. Ein Pfund Seife und ein Pfund Soda in dieser Mischung stellen sich somit auf 17,50 *M* bis 20 *M*. Sie führen Benennungen, wie Waschwunder, Blitzwäsche, Frauendank usw.

Die K-A.-Seife, eine Vermischung von Seife mit Ton, ist allen zur Genüge bekannt.

Die fettlosen Waschmittel von fester Form für die Körperpflege bestehen zumeist aus Ton; feste Stücke, für die Hauswäsche bestimmt, waren mehr Gemenge aus Speckstein und Soda, zum Teil mit freiem Ammoniak. Von den fettlosen Waschpulvern bestehen die besseren aus Soda, zum Teil mit einem Bleichmittel, aber eine ganze Reihe von ihnen bestand bis zu 96 % aus feinstem Sand oder Kieselgur; diese Marken: Herold, Perle usw., dürften nicht gerade schonend für die Wäsche sein. Für fettlose Wasch- und Reinigungsmittel jeder Art ist durch die Bundesratsverordnung vom 5. Oktober 1916 R.-G.-Bl. S. 1131 das Wort Seife oder Wortverbindungen mit ihm verboten.

Stärke und Stärke-Ersatz: 4 Proben.

Ein als Puridal Stärke-Ersatz in den Verkehr gebrachtes Erzeugnis war nichts als Kartoffelstärke. Man benutzte anscheinend die Zugkraft, die heute das Wort Ersatz auf manche Käufer ausübt, um etwas, was gar nicht Ersatz, sondern die echte Masse selbst war, zu höheren als gewöhnlichen Preisen verkaufen zu können. 21 Gramme kosteten 30 Pfennige, entsprechend 7,13 *M* das Pfund.

Wäsche-Steife Seiderol war geraspelter Leim mit geringen Stärkemengen. 25 Gramme kosteten 25 Pfennige, entsprechend 5 *M* das Pfund.

Glanzstärke war eine Mischung von Reisstärke mit rund 12 % Borax. 25 Gramme kosteten 15 Pfennige, entsprechend 3 *M* das Pfund.

E. Geheim- und Arzneimittel.

Zur Untersuchung gelangten 3 Proben. Ein Haarlemer Öl, ein in ländlichen Kreisen noch vielfach verwandtes Hausmittel, ist geschwefeltes Lein- und Terpentinöl mit Spuren von Kampfer. Von einem Drogisten verabfolgt war ein Pulver, das ein Gemenge aus mehreren Bestandteilen (Aloe, Süßholz) darstellte, und ein Asthmapulver, mit Salpeterlösung getränkte zerkleinerte Stechapfelblätter, also ebenfalls eine Zubereitung im Sinne der Kaiserlichen Verordnung vom 22. Oktober 1901.

F. Sonstige Untersuchungen.

Die Gesamtzahl dieser Gruppe umfaßt 29 Proben; es sind zum größten Teile Futtermittel, die auf einen Gehalt an Brotgetreide zu untersuchen waren. In vielen Fällen waren Roggenkörner, volle Roggenähren oder Roggenschrot vorhanden.

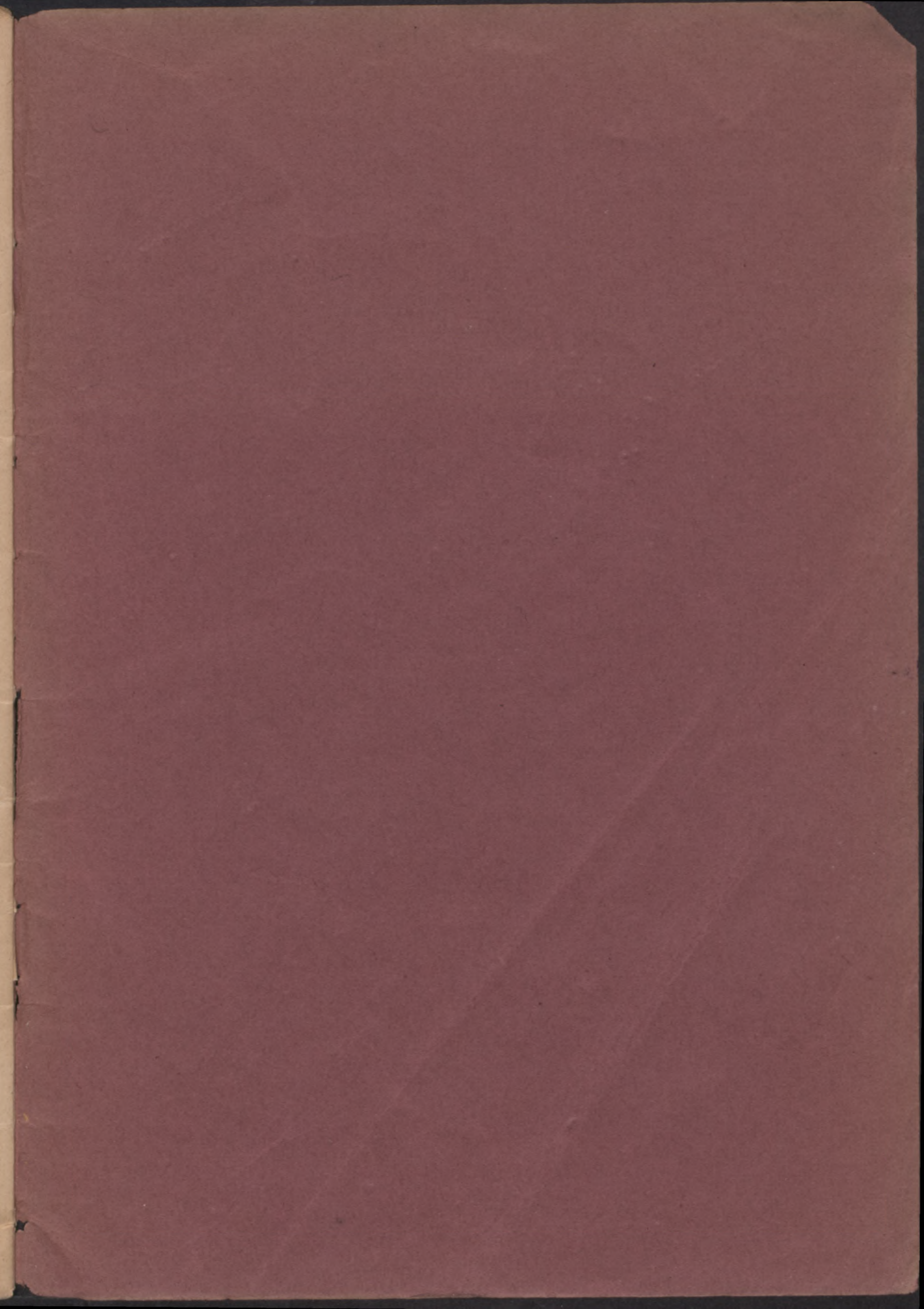
2 Proben Strohkraftfutter enthielten 21,0 und 22,5 % Zuckerstoffe — berechnet als Saccharose. Der Zuckerträger war ein aufgeschlossenes Strohmehl: Strohzellulose. Der Gehalt an Stickstoffsubstanzen betrug 9,0 %, an Rohfett 0,46 %; Wasser 14,2 %.

Eichelfuttermehle bestanden zum größten Teile aus gerösteten und gemahlenen Eichelschalen.

An einer Anzahl Briefumschlägen ließ sich feststellen, daß sie gewaltsam geöffnet und wieder verschlossen worden waren.










x·rite
colorchecker CLASSIC
mm